

# 松花堂弁当 (能登)

## Seasonal Bento Box

¥6,000

能登産茄子オランダ煮と赤巻き蒲鉾 糸花鰹

魚介と錦糸瓜サラダ 和風ドレッシング

Eggplant from Noto, Fish Cake, Bonito Flakes, Seafood and Gourd Salad



お造り3種

Assorted Sashimi 3 kinds



柳鰯柚庵焼きと出し巻き玉子 酢取り野菜 烏賊麺和え

Seasonal Grilled Fish, Dashi Rolled Egg, Vinegared Vegetables, Squid



天麩羅盛り合わせ

Selection of Assorted Seasonal Tempura



### UPGRADE OPTION

・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700

Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso



・能登ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥2,200

Miso-Marinated Noto Pork, Senshu Vegetables



・国産牛肉低温調理のステーキ + ¥2,900

Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi



ご飯

Steamed Rice



お味噌汁

Miso Soup



デザート

Dessert

### 料理長のおすすめ Chef's Recommendation

海老天サラダ巻き寿司 + ¥1,650

Shrimp Tempura Salad Sushi Roll



握り寿司3貫と細巻き寿司 + ¥1,800

Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll



Locally-Sourced  
地元産



Seafood  
シーフード



Vegetarian  
ベジタリアン



Vegan  
ビーガン



Gluten-Free  
グルテンフリー



Nut-Free  
ナッツフリー



Daily-Free  
デイリーフリー

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

## 《 楓 》

# ランチ寿司カウンターセットメニュー Kaede Sushi Counter Lunch Set ¥7,000

季節の小鉢

Seasonal Appetizer



真鯛煮付け  
Sea Bream



握り寿司八貫

Nigiri Sushi 8 pcs



細巻き寿司三巻

Rolled Sushi 3 pcs



### UPGRADE OPTION

・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700

Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso



・能登ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥2,200  
Miso-Marinated Noto Pork, Sensyu vegetables



・国産牛肉低温調理のステーキ + ¥2,900  
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi



お味噌汁

Miso Soup

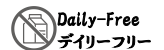


デザート

Dessert

※グルテンフリーの醤油に変更する事が出来ます。

\*Can be changed to gluten-free soy sauce.



食材などの都合により変更となる場合がございます。当店で提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。


記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

天麩羅・お造りセット  
Tempura Sashimi Set  
¥ 4,500













季節の小鉢     
Seasonal Appetizer  
茶碗蒸し     
Chawanmushi Egg Custard  
お造り三種盛り合わせ     
Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds  
天麩羅盛り合わせ     
Selection of Assorted Seasonal Tempura

UPGRADE OPTION

・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700  
Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso      
・能登ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥2,200  
Miso-Marinated Noto Pork, Senshu Vegetables      
・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥2,900  
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi    









お味噌汁      
Miso Soup  
ご飯        
Steamed Rice  
デザート  
Dessert

ステーキ・天麩羅セット  
Beef Steak Tempura Set  
¥ 6,500





季節の小鉢     
Seasonal Appetizer  
茶碗蒸し     
Chawanmushi Egg Custard  
国産牛肉低温調理のフィレステーキ     
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi  
天麩羅盛り合わせ     
Selection of Assorted Seasonal Tempura

UPGRADE OPTION

・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700  
Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso      
・能登ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥2,200  
Miso-Marinated Noto Pork, Senshu Vegetables      
・奄美黒豚とおまかせ お造り2種盛り合わせ + ¥1,700  
Seasonal Sashimi Selection of 2 kinds    

お味噌汁      
Miso Soup  
ご飯        
Steamed Rice  
デザート  
Dessert










料理長のおすすめ Chef's Recommendation

海老天サラダ巻き寿司 + ¥1,650    
Shrimp Tempura Salad Sushi Roll  
握り寿司3貫と細巻き寿司 + ¥1,800    
Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll

 Locally-Sourced 地元産  Seafood シーフード  Vegetarian ベジタリアン  Vegan ビーガン  Gluten-Free グルテンフリー  Nut-Free ナッツフリー  Daily-Free デイリーフリー











食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。  
The menu may change without prior notice. We use domestic rice.  
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.  
Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

すき焼きセット  
Sukiyaki Set  
¥ 6,500

季節の小鉢     
Seasonal Appetizer  
茶碗蒸し     
Chawanmushi Egg Custard  
牛すき焼き小鍋     
Sukiyaki Small Pot

UPGRADE OPTION

・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700  
Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso      
・能登ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥2,200  
Miso-Marinated Noto Pork, Senshu Vegetables      
・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥2,900  
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi    


お味噌汁      
Miso Soup  
ご飯        
Steamed Rice  
デザート  
Dessert

特選海鮮どんぶりセット  
Seasonal Seafood Donburi Set  
¥ 5,500





季節の小鉢     
Seasonal Appetizer  
茶碗蒸し     
Chawanmushi Egg Custard  
焼き魚     
Seasonal Grilled Fish  
特選海鮮どんぶり     
Seasonal Seafood on the Rice

UPGRADE OPTION

・地鶏葱味噌焼き + ¥1,700  
Grilled Free-Range Chicken, Leek Miso      
・国産ポーク香味焼きと泉州野菜 + ¥2,200  
Miso-Marinated Noto Pork, Senshu Vegetables      
・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥2,900  
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi    

お味噌汁      
Miso Soup  
デザート  
Dessert

料理長のおすすめ Chef's Recommendation

海老天サラダ巻き寿司 + ¥1,650    
Shrimp Tempura Salad Sushi Roll  
握り寿司3貫と細巻き寿司 + ¥1,800    
Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll

 Locally-Sourced 地元産  Seafood シーフード  Vegetarian ベジタリアン  Vegan ビーガン  Gluten-Free グルテンフリー  Nut-Free ナッツフリー  Daily-Free デイリーフリー

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店で提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれています。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.