

松花堂弁当

Seasonal Bento Box

¥ 6,500

自家製タピオカ玉蜀黍豆腐いくら 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Corn Tofu,
Salmon Roe, Dashi Jelly

令鴨ロース煮のサラダ 和風玉葱ドレッシング
Roasted Duck Salad,
Japanese Onion Dressing

お造り三種盛り合わせ(鯛、鯖など三種)
Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds
(Sea Bream, Tuna, etc.)

伊佐木山椒焼きと出し巻き玉子
Grilled Isaki, Dashi Rolled Egg

天麩羅盛り合わせ
(海老、白身魚、戎南京、モロッコ豆)
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, Squash, Beans)

ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き 山椒粉 + ¥ 3,500
Glazed-Grilled Eel

・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,600
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi

お味噌汁
Miso Soup

ご飯
Steamed Rice

デザート ほうじ茶プリンと葡萄
Dessert Roasted Japanese Tea Pudding, Grape

《 楓 》

ランチ寿司セットメニュー

Kaede Sushi Lunch Set

¥ 7,000

海藻サラダ 和風ドレッシング
Seaweed Salad, Japanese Dressing

真鯛煮付け
Sea Bream

握り寿司八貫
(烏賊、鯛、光物、天然海老、鯖、勘八、
帆立貝、鰻)
Nigiri Sushi 8 pcs
(Squid, Sea Bream, Silver Skinned Fish,
Wild-Caught Prawn, Tuna, Amber Jack, Scallop,
Unagi Eel)

細巻き寿司三巻
Rolled Sushi 3 pcs

ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き + ¥ 3,500
Glazed-Grilled Eel

・お造り2種盛り合わせ + ¥ 1,700
Assorted Sashimi 2 kinds

・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,600
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi

お味噌汁
Miso Soup

デザート ほうじ茶プリンと葡萄
Dessert Roasted Japanese Tea Pudding, Grape

※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.

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

LOCAL 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

Dairy-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.

天麩羅・お造りセット Tempura Sashimi Set ¥ 4,800

自家製タピオカ玉蜀黍豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Corn Tofu,
Wolfberry, Dashi Jelly



冷製茶碗蒸し
Cold Chawanmushi Egg Custard



お造り三種盛り合わせ(鯛、鯖など三種)
Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds
(Sea Bream, Tuna, etc.)



天麩羅盛り合わせ
(海老、白身魚、茱萸、モロッコ豆など5種)
Selection of Assorted Seasonal Tempura (Prawn,
White Fish, Squash, Beans, etc.)



ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き + ¥ 3,500
Glazed-Grilled Eel



・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,600
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi



お味噌汁
Miso Soup



ご飯
Steamed Rice



デザート ほろ茶プリンと葡萄
Dessert Roasted Japanese Tea Pudding, Grape



ステーキ・天麩羅セット Beef Steak Tempura Set ¥ 6,800

自家製タピオカ玉蜀黍豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Corn Tofu,
Wolfberry, Dashi Jelly



冷製茶碗蒸し
Cold Chawanmushi Egg Custard



国産牛肉低温調理のフィレステーキ
Japanese Beef Tenderloin Steak



天麩羅盛り合わせ
(海老、白身魚、茱萸、モロッコ豆など5種)
Selection of Assorted Seasonal Tempura (Prawn,
White Fish, Squash, Beans, etc.)



ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き + ¥ 3,500
Glazed-Grilled Eel



・和歌山産鰯とおまかせお造り2種盛り合わせ
Assorted Sashimi 2kinds(Tuna, etc.) + ¥ 1,700



お味噌汁
Miso Soup



ご飯
Steamed Rice



デザート ほろ茶プリンと葡萄
Dessert Roasted Japanese Tea Pudding, Pudding



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



LOCAL Locally-Sourced
地元産

SEAFOOD シーフード

V 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

DAIRY-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.