

秋の味覚松花堂弁当

Seasonal Bento Box

¥ 7,000

自家製タピオカ南京豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Wolfberry, Dashi Jelly



国産牛いちぼローストビーフ風 山葵ドレッシング
Japanese Beef Salad, Wasabi Dressing



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



秋刀魚柚庵焼きと出し巻き玉子
Grilled Pacific Saury, Dashi Rolled Egg



天婦羅盛り合わせ（海老、名残鰻、舞茸、青唐）
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, Hamo Conger, Maitake Mushroom, Green Pepper)



なめこ御飯
Steamed Rice with Nameko Mushrooms



お味噌汁
Miso Soup



豆乳プリンと葡萄
Soy Milk Pudding, Grape



オプション | 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ステーキ + ¥ 3,600
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi



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



握り寿司三貫と細巻き寿司 + ¥ 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 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。当社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.

ランチ寿司セット 楓

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、鮪、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



お味噌汁
Miso Soup



豆乳プリンと葡萄
Soy Milk Pudding, Grape



※グルテンフリーの醤油もご用意しております。
*Can be changed to gluten-free soy sauce.

オプション | 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



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 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。当社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.

天婦羅・お造りセット

Tempura and Sashimi Set

¥ 4,800

自家製タピオカ南京豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Wolfberry, Dashi Jelly



茶碗蒸し
Chawanmushi Egg Custard



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



天婦羅五種盛り合わせ（海老、白身魚、戎南京、モロッコ豆など）
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, Squash, Beans, etc.)



お味噌汁
Miso Soup



ご飯
Steamed Rice



豆乳プリンと葡萄
Soy Milk Pudding, Grape



オプション | 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



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



握り寿司三貫と細巻き寿司 + ¥ 1,800
Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll



Locally-Sourced 地元産 シーフード ベジタリアン ビーガン グルテンフリー ナッツフリー 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。当社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.

ステーキ・天婦羅セット

Beef Steak and Tempura Set

¥ 6,800

自家製タピオカ南京豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Pumpkin Tofu, Wolfberry, Dashi Jelly



茶碗蒸し
Chawanmushi Egg Custard



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



天婦羅盛り合わせ（海老、白身魚、戎南京、モロッコ豆など五種）
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, Squash, Beans, etc.)



お味噌汁
Miso Soup



ご飯
Steamed Rice



豆乳プリンと葡萄
Soy Milk Pudding, Grape



オプション | ADDITIONAL OPTION

鰻蒲焼き + ¥ 3,500
Glazed-Grilled Eel



和歌山産鮪とおまかせお造り二種 + ¥ 1,700
Assorted Sashimi 2 kinds (Tuna, etc.)



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



握り寿司三貫と細巻き寿司 + ¥ 1,800
Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll



Locally-Sourced 地元産 シーフード ベジタリアン ビーガン グルテンフリー ナッツフリー 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。当社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.