松花堂弁当 -椿-

New Year Bento Box ¥8,500

タピオカ百合根豆腐 いくら 旨出汁ジュレ 菜の花お浸し Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly, Marinated Canola Flowers



国産牛ローストビーフのサラダ 和風胡麻ドレッシング Japanese Roasted Beef Salad, Japanese Sesame 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.)



寒鰤味噌柚庵焼きと日の出唐墨 出し巻き玉子 Broiled Yellowtail Yuan Style, Dried Mullet Roe, Dashi Rolled Egg



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



鯛飯 Sea Bream Rice



お味噌汁 Miso Soup



和風プリンとラズベリー Japanese Pudding, Raspberry



オプション | ADDITIONAL OPTION

鰻蒲焼き 山椒粉 + 3,700Glazed-Grilled Eel



国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,800 Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi



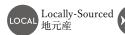
料理長のおすすめ | Chef's Recommendation

海老天サラダ巻き寿司 + ¥ 1,850



Shrimp Tempura Salad Sushi Roll

握り寿司三貫と細巻き寿司 Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll + ¥ 2,000

















ステーキ・天婦羅セット -水仙-

Beef and Tempura Set ¥ 10,500

自家製タピオカ百合根豆腐 クコの実 菜の花お浸し 旨出汁ジュレ Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Wolfberry, Dashi Jelly, Marinated Canola Flowers



茶碗蒸し

Chawanmushi Egg Custard



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.)



国産牛肉低温調理のフィレステーキ

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



鯛飯

Sea Bream Rice



和風プリンとラズベリー

Japanese Pudding, Raspberry



オプション | ADDITIONAL OPTION

鰻蒲焼き + 43,700



Glazed-Grilled Eel

和歌山産鮪とおまかせお造り二種 + ¥ 1,900 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 +¥ 1,850

Shrimp Tempura Salad Sushi Roll





握り寿司三貫と細巻き寿司 Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll +¥ 2,000



Locally-Sourced 地元産













