松花堂弁当

Seasonal Bento Box ¥ 6,500

タピオカ百合根豆腐 いくら 旨出汁ジュレ Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Salmon Roe, Dashi Jelly



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 出し巻き玉子 Broiled Yellowtail Yuan Style, 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.)



白御飯 Steamd 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 + 3500Glazed-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 Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll + ¥1,800

















ステーキ・天婦羅セット

Beef Steak and Tempura Set ¥6,800

自家製タピオカ百合根豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Wolfberry, Dashi Jelly



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



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.)



白御飯 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 + 3,500Glazed-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

















天婦羅・お造りセット

Tempura and Sashimi Set ¥4,800

自家製タピオカ百合根豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ Homemade Tapioca Lily Bulb Tofu, Wolfberry, Dashi Jelly



茶碗蒸し

Chawanmushi Egg Custard



お造り三種盛り合わせ (鯛、鮪など三種)

Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds (Sea Bream, Tuna, etc.)



天婦羅五種盛り合わせ (海老、白身魚、戎南京など五種) Selection of Assorted Seasonal Tempura (Prawn, White Fish, Squash, etc.)



白御飯

Steamed Rice



お味噌汁

Miso Soup



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



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 + 43,600Japanese 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

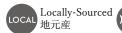
Shrimp Tempura Salad Sushi Roll

握り寿司三貫と細巻き寿司

+ ¥ 1,800

Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll







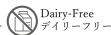












ランチ寿司セット 楓

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



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



※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

+ ¥ 1,800



Assorted Sashimi 2 kinds

+ 3,600



国産牛肉低温調理のフィレステーキ 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













Nut-Free

