

松花堂弁当

Seasonal Bento Box

¥ 6,800

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



魚介のサラダ 和風ドレッシング
Seafood Salad, Japanese 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.)



鱸焼き浸し 出し巻き玉子
Grilled Sea Bass Wakasa Style, Dashi Rolled Egg



天婦羅盛り合わせ (海老、戎南京、青唐など四種)
Selection of Assorted Seasonal Tempura (Prawn, Pumpkin, Green Pepper, etc.)



白御飯
Steamed Rice



お味噌汁 香の物
Miso Soup, Japanese Pickles



ほうじ茶プリン
Hojicha Pudding



オプション | ADDITIONAL OPTION

鰻蒲焼き 山椒粉 + ¥ 3,600
Glazed-Grilled Eel



国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,900
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.

ステーキ・天婦羅セット

Beef Steak and Tempura Set

¥ 7,000

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 汲み上げ湯葉 柚子餡かけ
Cold Chawanmushi Egg Custard, Yuba Tofu Skin, Yuzu-Flavored Starchy Sauce



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.)



白御飯
Steamed Rice



お味噌汁 香の物
Miso Soup, Japanese Pickles



ほうじ茶プリン
Hojicha Pudding



オプション | ADDITIONAL OPTION

鰻蒲焼き + ¥ 3,600
Glazed-Grilled Eel



おまかせお造り 2 種盛り合わせ + ¥ 1,800
Assorted Sashimi 2 kinds



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.

天婦羅・お造りセット

Tempura and Sashimi Set

¥ 4,900

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 汲み上げ湯葉 柚子餡かけ
Cold Chawanmushi Egg Custard, Yuba Tofu Skin, Yuzu-Flavored Starchy Sauce



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、モロッコ豆など五種)
Selection of Assorted Seasonal Tempura (Prawn, White Fish, Squash, Beans, etc.)



白御飯
Steamed Rice



お味噌汁 香の物
Miso Soup, Japanese Pickles



ほうじ茶プリン
Hojicha Pudding



オプション | ADDITIONAL OPTION

鰻蒲焼き + ¥ 3,600
Glazed-Grilled Eel



国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,900
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



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.

ランチ寿司セット 楓

Kaede Sushi Lunch Set

¥ 8,000

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)



細巻き寿司三貫
Rolled Sushi 3 pcs



お味噌汁
Miso Soup



ほうじ茶プリン
Hojicha Pudding



※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 + ¥ 3,600
Glazed-Grilled Eel



お造り2種盛り合わせ + ¥ 1,800
Assorted Sashimi 2 kinds



国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,900
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.