

正月特別膳
4,200円



おしながき
・前菜二種・箱盛四種
・てっちり小鍋・にぎり五貫
・天ぷら・茶碗蒸し・汁物

お子様メニュー

- お子様松花堂 1,600円
- お子様ランチ 1,000円
(茶碗蒸し・ジュース付)
- お子様うどん 380円
- お子様カレー 380円

ふぐづくしコース
1人前 5,000円

〈皮湯引き・てっちり〉
ふぐ唐揚げ・てっちり鍋
雑炊・デザート



ふぐ満喫コース
1人前 6,000円

〈皮湯引き・てっちり〉
ふぐ唐揚げ・てっちり鍋
雑炊・デザート
※唐揚げは、真ふぐを使用しております。

鍋コース

うどんすき・牛すき焼き・牛しゃぶしゃぶ

1人前 4,500円

3種類から選べる鍋に先付・お造り・お寿司・デザートがついたお得な「鍋コース」

鍋单品

- すし半うどんすき 1人前 2,500円
- 牛しゃぶしゃぶ 1人前 2,700円
- 牛すき焼き 1人前 2,700円

寿司

- 上にぎり七貫 1,500円
- 穴子の押し寿司 1,400円
- サーモンと海老のサラダ巻 1,300円
- 中トロ巻 700円
- 鉄火巻 500円
- きゅうり巻 300円

茶碗蒸し 220円
みそ汁 170円

お好みにぎり

- 中トロずわいかに 400円
- いくら軍艦 350円
- 鰻 300円
- 数の子軍艦 280円
- 赤海老煮・焼穴子貝柱
- 鯛まぐろカンパチサーモン 200円
- いかえびツナサラダ 140円
- 海老サラダ
- たまごマヨコーン 120円

和膳

鰻ひつまむし膳 2,500円
〈鰻ひつまむし・天ぷら・小鉢・だし・漬物〉

上すし天ぷら膳 2,000円
〈上にぎり七貫・天ぷら・茶碗蒸し・ミニ麺〉

すし半寄せ鍋膳 2,000円
〈寄せ鍋・小鉢・茶碗蒸し・ごはん・漬物〉

牛すき焼き鍋膳 2,300円
〈牛すき焼き鍋・小鉢・ごはん・漬物〉

お造り五種と天ぷら膳 2,200円
〈お造り五種・天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・ごはん・みそ汁・漬物〉

ロースとんかつ膳 1,600円
〈ロースとんかつ・小鉢・茶碗蒸し・ごはん・みそ汁・漬物〉

牡蠣フライ膳 1,600円
〈牡蠣フライ・小鉢・茶碗蒸し・ごはん・みそ汁・漬物〉

一品



ふぐ



- 枝豆 280円
- だし巻き玉子 480円
- 漬物盛合せ 580円
- お造り五種 1,400円
- ポテトフライ 330円
- カマンベールチーズフライ 480円
- 鶏の唐揚げ(5個) 650円
- 天ぷら盛合せ 800円
- 鰻蒲焼き 1,400円
- 牡蠣フライ(3個) 450円
- てっちり鍋 2,500円
- 追加あら身 2,000円
- 仕上げ雑炊 480円
- 皮湯引き 680円
- ふぐの唐揚げ(3個) 780円

※唐揚げは、真ふぐを使用しております。
※画像は、イメージです。

デザート

- チョコレートパフェ 580円
- 抹茶白玉 480円
- コーヒーゼリー 380円
- わらびもち 380円
- アイスクリーム 各300円
- (パナ・宇治抹茶・チョコ)



※金額は、すべて税込価格です。季節・天候等の諸事情により、食材の内容が変わる場合がございます。