

# 初春の会席

ことほ  
寿ぎ

¥10,000

- 【祝肴】 春子鯛寿司 / 黒豆蜜煮 / 柚子カステラ玉子  
海老艶煮 / 紫芋シロップ煮
- 【椀物】 紅白帆立真丈
- 【お造】 鮪 紋甲烏賊
- 【煮物】 竹の子土佐煮 茄子海老射込み
- 【揚物】 河豚天ぷら
- 【食事】 あきたこまち 味噌汁 香の物
- 【甘味】 抹茶わらび餅

## あらたまの

¥13,000

- 【祝肴】 黒豆蜜煮 / 花蓮根 サーモン / 牛肉八幡巻き  
春子鯛寿司 / 柚子カステラ / 海老芝煮
- 【椀物】 蟹真丈
- 【お造】 勘八 中とろ 紋甲烏賊
- 【強肴】 和牛ぎぶとんのたたき / 河豚唐揚げ
- 【煮物】 聖護院大根含ませ / 鰯煮付け
- 【食事】 あきたこまち じゃこ 味噌汁 香の物
- 【水菓子】 マスクメロン

よりしろ  
依代

¥16,500

- 【祝肴】 黒豆蜜煮 / 唐墨大根 / 牛肉八幡巻き  
春子鯛寿司 / 柚子カステラ / 海老芝煮
- 【椀物】 蟹真丈
- 【お造】 勘八 中とろ 河豚たたき
- 【強肴】 和牛ぎぶとんのたたき
- 【蒸物】 伊勢海老酒蒸し 雲ボン酢
- 【煮物】 聖護院大根含ませ / 鰯煮付け
- 【食事】 あきたこまち じゃこ 味噌汁 香の物
- 【水菓子】 マスクメロン

※写真はすべてイメージです  
※仕入れにより料理内容が変わる場合がございます  
※表示価格には消費税およびサービス料が含まれております

# お子様

～ 12歳以下のお子様限定とさせていただきます。～

## お子様弁当

ハンバーグ / 天ぷら / 煮物 / 食事セット / デザート

1ドリンク付き ¥3,000



## 一品料理

前菜3点盛り	¥2,000
刺身5点盛り	¥3,800
天ぷら盛り合わせ	¥4,500
茶碗蒸し (30分程お時間を頂きます)	¥1,500
もずく酢	¥700
たたみいわし	¥1,300
香の物盛り合わせ	¥1,300
香の物盛り合わせ (ハーフ)	¥700
鶏の唐揚げ (3個)	¥600
ポテトフライ	¥500
サラダ	¥600

その他お料理に関しましてはスタッフにお尋ねください

※写真はすべてイメージです  
※仕入れにより料理内容が変わる場合がございます  
※表示価格には消費税およびサービス料が含まれております

販売期間：12/28、12/29、1/4、1/5

# 御膳

## 初春御膳

お昼のみ

¥6,500

【椀物】 雑煮椀

～箱盛り～

玉子焼き / 紅白蒲鉾 / 柚子伊達巻き / 海老艶煮  
公魚甘露煮 / 黒豆 / 紫芋シロップ煮

胡麻豆腐

お造り (サーモン)

河豚唐揚げ

【食事】 あきたこまち 香の物

【止椀】 味噌汁

【甘味】 白玉あずき

## 国産牛すき焼き御膳

¥6,500

小鉢 / すき焼き / サラダ / 刺身 / 食事セット / デザート

## 牛すき鍋膳

¥6,000

前菜 / 牛すき鍋 / 刺身 / サラダ / 食事セット / デザート

## 刺身御膳

¥6,000

前菜 / 刺身 / 煮物 / 食事セット / デザート

## 和御膳

¥6,000

前菜 / 天ぷら盛り合わせ / 煮物 / 刺身 / 食事セット / デザート

## 松花堂弁当

¥5,000

刺身 / 煮物 / 天ぷら盛合せ / 食事セット / デザート

## 天ざる蕎麦・稲庭うどん

¥2,500

天ぷら (海老・季節の野菜 他) / 小鉢 / 蕎麦または稲庭うどん

※写真はすべてイメージです  
※仕入れにより料理内容が変わる場合がございます  
※表示価格には消費税およびサービス料が含まれております

販売期間：12/28、12/29、1/4、1/5

# おすすめコース

黒毛和牛のしゃぶしゃぶコース

¥10,000



前菜 / 黒毛和牛 120g / 野菜 / 中華めん 又は 食事セット / デザート

追加肉 1人前 (120g) ¥5,500

追加野菜 1人前 ¥2,100

※写真はすべてイメージです  
※仕入れにより料理内容が変わる場合がございます  
※表示価格には消費税およびサービス料が含まれております