

6月の会席料理

6/1(金)~6/30(土)



*写真はイメージです

季旬会席

おひとり様 **5,000**円(税込)

前菜	旬菜三種
造り	お刺身盛合せ
焼物	道産豚バラ肉の有馬焼き 茹であげグリーンアスパラ あげぼのソース掛け 金時生姜
煮物	かわり枝豆真丈 彩り野菜 麩 青味
揚物	ハーブ鮎の唐揚げ 梅醤油と梅肉添え 彩り野菜
酢の物替り	じゅんさい土佐酢漬け
食事	海鮮ネバネバ小井 又は 海鮮小井 香の物 赤出し汁
甘味物	甘味盛合せ

季旬小会席

おひとり様 **3,500**円(税込)

前菜	旬菜三種
造り	お刺身盛合せ
焼物	道産豚バラ肉の有馬焼き 茹であげグリーンアスパラ あげぼのソース掛け 金時生姜
煮物	かわり枝豆真丈 彩り野菜 麩 青味
揚物	天婦羅 (海老 小ふぐ 季節の野菜三種) 山椒塩
食事	本日の炊き込みご飯 香の物 味噌汁
甘味物	シャーベット

飲み放題プラン [全27種類]

120分 プラス 1,500円(税込) / 90分 プラス 1,180円(税込)

今月のおすすめ

6/1 (金)～6/30 (土)

前菜三点盛	・ 鱧の南蛮漬け ・ 鰯の柔らかかわり揚げ ・ じゅんさい土佐酢漬け	500円
焼物	・ 道産豚バラ肉の有馬焼き	600円
煮物	・ かわり枝豆真丈	550円
揚物	・ ハーブ鮎の唐揚げ	650円
食事	・ じゃこの炊き込みご飯	(味噌汁 香の物付) 800円
	・ 海鮮 丼	(味噌汁 香の物付) 1,500円
	・ 天 丼	(味噌汁 香の物付) 1,000円
	・ 海鮮ネバネバ丼	(味噌汁 香の物付) 800円
地酒	・ 北の地酒 飲みくらべセット (北の勝 清酒、国稀 北海鬼ころし、千歳鶴 純米) <根室> <増毛> <札幌>	980円

お食事

《松花堂御膳》



前菜・お造り・焼物・揚物・煮物
白飯・味噌汁・サラダ
香の物・デザート

2,800円

《和風牛ヒレステーキ御膳》



牛ヒレステーキ
煮物・小鉢・サラダ・白飯・味噌汁
香の物・デザート

2,800円

《四季彩御膳》



お造り 5点盛り・天婦羅盛合せ
煮物・小鉢・白飯・味噌汁
香の物・デザート

2,500円

各種 単品もご用意しております

◆ 冷蕎麦、かけ蕎麦、天婦羅蕎麦 <温・冷>

◆ 鮭茶漬、梅茶漬、カニ雑炊

◆ 焼きうどん <並・大>

◆ おにぎり <鮭・梅>