

# 8月の会席料理

8/1(水)~8/31(金)



## 季旬会席

おひとり様 5,000円(税込)

前菜	旬菜三種
吸椀	浅利潮汁
造り	お刺身盛合せ
焼物	富良野地養豚西京焼き 十勝ハッシュドポテト 金時生姜
煮物	煮穴子道明寺蒸し 彩り野菜 麩 青味
揚物	赤甘鯛うろこ揚げ 彩り野菜 薬味 美味出し汁
食事	そいの冷し胡麻茶漬け ウーロン茶仕立 香の物
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	富良野地養豚西京焼き 十勝ハッシュドポテト 金時生姜
煮物	煮穴子道明寺蒸し 彩り野菜 麩 青味
揚物	道産牛カイノミ天婦羅 彩り野菜 天汁
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

8/1 (水)～8/31 (金)

前菜三点盛	・ 鶏の冷製 ゴマソース ・ いかとんぴ わさびあえ ・ 枝豆豆腐	500 円
焼物	・ 富良野地養豚西京焼き	650 円
煮物	・ 煮穴子道明寺蒸し	600 円
揚物	・ 赤甘鯛うるこ揚げ	650 円
食事	・ 秋刀魚の炊き込みご飯	(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
	・ そいの冷し胡麻茶漬け	(香の物付) 700 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 >

◆ 鮭茶漬け、梅茶漬け、カニ雑炊

◆ 焼きうどん < 並・大 >

◆ おにぎり < 鮭・梅 >