

2月の会席料理

2/1(木)~2/28(水)



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	寒鰯バター焼き サラダ仕立て 彩り野菜 レモン セルフィーユ
煮物	白魚柳川仕立て
強肴	合鴨旨煮ステーキ見立て 北あかりとベーコンのんにく風味 マスタードソース
食事	白飯のとも 四種 (松前漬、イクラ、紅鮭ほぐし、浅利甘露煮) 香の物 味噌汁
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	ほっけ西京焼き あんこうの唐揚げ はじかみ
煮物	白魚柳川仕立て
強肴	合鴨旨煮ステーキ見立て 北あかりとベーコンのんにく風味 マスタードソース
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

2/1 (木) ~ 2/28 (水)

前菜三点盛	・桜海老新丈 ・ホタルイカ醤油漬 ・鶏のコンフィ	500 円
焼物	・寒鱈バター焼き サラダ仕立て	850 円
煮物	・白魚柳川仕立て	650 円
強肴	・合鴨旨煮ステーキ見立て	750 円
小鍋	・海鮮小鍋 * 雑炊 又は うどん	1,100 円 + 200 円
食事	・ホタテの炊き込みご飯 (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
	・白飯のとも 四種 <松前漬、イクラ、紅鮭ほぐし、浅利甘露煮> (味噌汁 香の物 付) * 白飯おかわり	800 円 + 100 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

《和風牛ヒレスステーキ御膳》



牛ヒレスステーキ
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>