

5月の会席料理

5/1(火)~5/31(木)



*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
吸椀	わらび豆腐 清汁仕立
焼物	本鱒若狭焼き 染おろし 金時生姜
煮物	鰯かま照煮 彩り野菜 麩 青味
強肴	春鰹のステーキ 新緑マヨネーズソース 彩り野菜 セルフィーユ
食事	海老天ロール 大豆シート巻き 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	鱈若狭焼き 染おろし 金時生姜
煮物	鰯かま照煮 彩り野菜 麩 青味
強肴	春鰹のステーキ 新緑マヨネーズソース 彩り野菜 セルフィーユ
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

5/1 (火)～5/31 (木)

前菜三点盛	・ スモークニシンマリネ ・ クリームチーズ新引き揚げ ・ ホワイトアスパラ豆腐	500円
焼物	・ 本鱒若狭焼き	700円
煮物	・ 鰯かま照煮 * 少々お時間かかります	600円
強肴	・ 春鰹のステーキ	700円
食事	・ ホタルイカとフキの炊き込みご飯 (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
	・ 海老天ロール 大豆シート巻き (香の物 赤出し汁付)	850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・揚げ物・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>