

10月の会席料理

10/1(月)~10/31(水)



*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	かさご若狭焼き 道産子持ちししやも 金時生姜
煮物	秋鮭の信州蒸し 彩り野菜 麩 イクラ 万能ねぎ もみじおろし
強肴	戻り鰹レアステーキ 彩り野菜 ガーリックマスタードソース
酢の物替り	ローストビーフ おろしポン酢仕立
食事	関西風彩り温うどん
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	かさご若狭焼き 道産子持ちししやも 金時生姜
煮物	秋鮭の信州蒸し 彩り野菜 麩 イクラ 万能ねぎ もみじおろし
揚物	大海老と旬野菜の天婦羅 山椒塩
食事	本日の炊き込みご飯 香の物 味噌汁
甘味物	本日のシャーベット

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

10/1 (月)~10/31 (水)

前菜三点盛	・ 秋刀魚の菊花和え ・ 秋茄子の揚げ浸し 合鴨スモーク添え ・ くるみ豆腐	600円
焼物	・ かさご若狭焼き 道産子持ちししゃも	650円
煮物	・ 秋鮭の信州蒸し	600円
強肴	・ 戻り鰹レアステーキ	750円
食事	・ 秋鮭と焼栗の炊き込みご飯 (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
	・ 関西風彩り温うどん	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>
- ◆ 焼きうどん <並・大>

- ◆ 鮭茶漬、梅茶漬、カニ雑炊
- ◆ おにぎり <鮭・梅>