

# 4月1日～5月6日

## 会席

### ◎ 3月1日～4月5日 桜松華堂弁当 (ランチ・平日限定)

¥4,200

造り	旬魚二種盛 芽物一式 桜花弁色々 桜葉
小鉢	桜豆富 炙り穴子 カマンベール トマト 蓮根チップ アスパラ 美味餡
焼物	銀多良西京焼 浅利佃煮 山海月
温物	新じゃが饅頭 (海老・鶏・チーズ) 桜麩 白湯葱餡 柚子胡椒
油物	筍と蛸烏賊の天麩羅 青味
蒸物	茶碗蒸し 蟹餡
食事	今月の炊込御飯 留椀 香の物
デザート	桜アイス

### ◎ 4月8日～ 松華堂弁当 (ランチ・平日限定)

¥2,600

造り	旬のもの 芽物一式
小鉢	一、豆色々・新じゃが ジェノベーゼソース 一、蓬豆富 アスパラ 新牛蒡唐揚 花卉人参 生姜餡 炙り穴子サラダ 美味ドレッシング
油物	野菜天麩羅
蒸物	茶碗蒸し
温物	豚柔煮 大根 ポテト掛け 青味 水辛子
食事	白御飯 留椀 香の物
	デザートとコーヒー または 紅茶付き

+¥500

### ◎ こだわり焼魚御膳 (ランチ)

¥2,950

本日の焼魚  
小鉢  
サラダ  
茶碗蒸し

【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き

白御飯	+¥0
炊込み御飯	+¥420
穴子飯	+¥940
おまかせ鮨5貫	+¥1,650
季節のデザート	

◎ 贅沢ランチ (ランチ・平日限定)		¥3,950
造り	旬魚一点盛り 芽物一式	
小鉢	一、煮穴子炙りサラダ 美味ドレッシング 一、豆色々・新じゃが ジェノベーゼソース 一、山海月と浅利佃煮	
蒸物	茶碗蒸し	
揚物	海老と野菜の天麩羅	
鮓	鮓三貫&玉	
麵	蓬うどん(温・冷) デザートとコーヒー または 紅茶付き	+¥500

◎ 御造り御膳 (ランチ)		¥4,200
本日の御造り5種		
炊合わせ		
茶碗蒸し		
季節の小鉢		
【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き		
白御飯		+¥0
炊込み御飯		+¥420
穴子飯		+¥940
おまかせ鮓5貫		+¥1,650
季節のデザート		

◎ 四季彩 (ランチ)		¥5,800
(一の膳)		
小鉢	一、蓬豆富 アスパラ 新牛蒡唐揚 花卉人参 美味鮓 一、豆色々・スナップエンドウ ジェノベーゼソース 一、炙り穴子サラダ 美味ドレッシング	
造り	2点盛り 芽物一式	
焼物	太刀魚木の芽焼 浅利佃煮 山海月	
(二の膳)		
油物	海老と野菜の天麩羅	
温物	新じゃがコロッケ 亀甲鮓 相混葱 柚子胡椒	
蒸物	茶碗蒸し	
食事	【下記の中より1品お選びください】 [オススメ] 桜鯛御飯 散らし木の芽 (2名様～ 前日までの要予約) 炊込み御飯 穴子飯 おまかせ鮓5貫	+¥1,600 +¥0 +¥940 +¥1,650
デザート	桜アイス または 生クリーム大福 (4月7日まで) レモンシャーベット または 生クリーム大福 (4月8日から)	

◎ うな重 ※割引対象外	¥6,800
うな重	
肝吸	
季節の小鉢	
茶碗蒸し	
香の物	
季節のデザート	

◎ ひつまぶし ※割引対象外	¥6,800
サラダ	
肝吸	
葉味色々	
香の物	
お茶漬け	
季節のデザート	

◎ 3月1日～4月7日 桜会席	¥15,000
先附	一、蛸烏賊の天麩羅 青味 桜扇素麺 桜塩 一、湯葉 桜豆腐 白魚 ミニアスパラ 富貴味噌
蒸物	新じゃが・桜海老・若芽・チーズの茶碗蒸し 桜餡
造り	旬のもの 桜葉 芽物一式 蝶々人参 広島桜サーモン・鮪・鰯
焼物	和牛ステーキ 焼野菜
温物	蛤鍋 金目鯛 筍 豆腐 ジュンサイ 美味出汁 柚子胡椒
食事	美味鮓丼(穴子・烏賊・いくら) 留椀
デザート	桜アイス

◎ 彩	¥8,200	
先附	生ハムチーズ・トマト・蚕豆・アスパラ ジャが芋 美味ドレッシング	
吸物	大山鶏 冬瓜 蕪玉の白湯仕立	
造り	旬の物 芽物一式	
焼物	【下記より1品お選びください】 銀多良西京焼 焼南瓜 浅利佃煮 山海月 /+¥1,200でA3サーロイン40g /+¥1,500でA3フィレ40g /+¥1,800でA5サーロイン40g /+¥2,100でA5フィレ40g に変更	
温物	穴子 筍 厚揚げ 蟹餡 青味 生姜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き [オススメ] 桜鯛御飯 散らし木の芽 (2名様～ 前日までの要予約)	
	炊込み御飯	+¥1,600
	穴子飯	+¥0
	おまかせ鮓5貫	+¥940
	桜アイス または 生クリーム大福 (4月7日まで)	+¥1,650
デザート	レモンシャーベット または 生クリーム大福 (4月8日から)	

◎ 雅 ¥11,500

先附	太刀魚焼浸し 筍 椎茸 赤黄パプリカ 蚕豆 美味出汁	
吸物	潮仕立て 蛤 蓬豆富 順才 青味 酢橘	
造り	旬のもの 芽物一式 鬼灯	
油物	【下記より1品お選びください】 子持白魚 桜海老と三つ葉の搔揚 南瓜 /+¥1,200でA3サーロイン40g /+¥1,500でA3フィレ40g /+¥1,800でA5サーロイン40g /+¥2,100でA5フィレ40g に変更	
温物	新子鰻 出汁巻卵 厚揚 青味 美味餡 柚子胡椒	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き [オススメ] 桜鯛御飯 散らし木の芽 (2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600
	炊込御飯	+¥0
	穴子飯	+¥940
	おまかせ鮨5貫	+¥1,650
デザート	桜アイス または 生クリーム大福 (4月7日まで) レモンシャーベット または 生クリーム大福 (4月8日から)	

◎ 雅庭・和洋会席コース ¥13,200

先附	生ハムチーズ・トマト・蚕豆・アスパラ じゃが芋 美味ドレッシング
スープ	ビーフコンソメスープ
造り	旬のもの 芽物一式
焼物	桜鯛のソテー 桜香るヴァンプランソース
温物	新子鰻 出汁巻卵 厚揚 青味 美味餡 柚子胡椒
強肴	和牛ステーキ 香草バター 青味 トリュフ赤ワインソース
食事	海鮮ミニ丼 留椀
デザート	アイスクリーム

◎ 和牛しゃぶしゃぶ会席 ※2名様から要予約 ¥13,200

先附	季節の一品	
造り	三種盛り 芽物一式	
しゃぶしゃぶ	和牛スライス150g 50g増量でプラス ざく野菜 豆腐 占地 春菊 葛切 ゴマダレ ポン酢 きしめん	+¥1,900
デザート	アイスクリーム	

◎ 匠会席 ¥17,200

先附	太刀魚焼浸し 筍 椎茸 赤黄パプリカ 蚕豆 生姜出汁 キャビア
吸物	潮仕立て 蛤 蓬豆富 順才 青味 酢橘
造り	旬のもの 四種盛り 芽物一式
焼物	和牛ステーキ 焼野菜
油物	車海老と子持白魚の天麩羅 多良の芽 エシャレット
温物	新子鰻 出汁巻卵 厚揚 青味 蟹餡 柚子胡椒
食事	美味鮨ミニ丼 留椀
水菓子	旬のもの
デザート	ベリーとバニラのムース

◎ 日曜ディナー限定ディナー ※割引対象外 ¥15,000

- 前菜 一、太刀魚焼浸し 筍 椎茸 赤黄パプリカ キャビア 美味餡  
一、茹で蚕豆  
一、生ハムチーズ・トマト・アスパラ・じゃが芋 美味ドレッシング
- 油物 子持白魚 桜海老と三つ葉の搔揚 三つ葉 南瓜
- 強肴 A5黒毛和牛ステーキ 香草バター 旬野菜 トリュフ赤ワインソース
- 温物 新子鰻 出汁巻卵 厚揚 青味 蟹餡 柚子胡椒
- 食事 本日の厳選握り鮓五貫 留椀
- デザート ベリーとバニラのムース

◎ 4月27日～5月6日 瀬戸内会席 ¥15,000

- 先附 広島サーモン いくら 三原蛸 あまなつみかん  
クリームチーズ 五月豆 マイクロリーフ トマト のサラダ仕立て  
美味ドレッシング
- 吸物 鯛の潮仕立て 菖蒲独活 利休豆富 相混葱
- 焼物 焼和牛 焼野菜 味噌タレ
- 油物 太刀魚と野菜の天麩羅 下蒲刈の藻塩 天出汁
- 温物 虎魚・豆富・野菜の揚げ出し 葱 青味
- 食事 煮穴子炙り丼ぶり 浅利の味噌汁 広島観音葱
- デザート 4月：ベリーとバニラのムース  
5月：オレンジと黒糖のケーキ

◎ お子様御膳 童 ¥3,350

- ハンバーグ  
海老フライ  
焼物  
サラダ  
茶碗蒸し  
鮓、留椀  
デザート

# 鮨

◎ **海鮮重 (ランチ)** ¥3,120

海鮮重  
季節の茶碗蒸し  
天麩羅  
留椀  
季節のデザート

◎ **穴子重 (ランチ)** ¥3,120

穴子重  
季節の茶碗蒸し  
天麩羅  
小鉢  
留椀  
季節のデザート

◎ **板前おまかせ鮨八貫セット (ランチ)** ¥4,160

握り鮨 八貫 (地物)  
天麩羅  
季節の茶碗蒸し  
留椀  
季節のデザート

◎ **厳選旬のネタ握り 板前おまかせ鮨八貫セット (ランチ)** ¥4,960

握り鮨 八貫 (地物)  
天麩羅  
季節の茶碗蒸し  
留椀  
季節のデザート

◎ **板前おまかせ鮨十二貫セット (ランチ)** ¥5,200

握り鮨 十二貫 (地物)  
天麩羅  
季節の茶碗蒸し  
留椀  
季節のデザート

- ◎ **厳選旬のネタ握り 板前おまかせ鮨十二貫セット (ランチ)** **¥6,000**
- 握り鮨 十二貫 (地物)  
 天麩羅  
 季節の茶碗蒸し  
 留椀  
 季節のデザート
- 
- ◎ **鉄火ネギトロ丼 (ランチ・平日限定)** **¥5,800**
- 天麩羅  
 野菜お浸し  
 季節の茶碗蒸し  
 留椀  
 季節のデザート
- 
- ◎ **極上海鮮重 (ランチ)** **¥5,600**
- 極上海鮮重  
 季節の茶碗蒸し  
 天麩羅  
 留椀  
 季節のデザート
- 
- ◎ **魚貝と旬野菜の鮨コース** **¥9,200**
- 先附** 生ハムチーズ・トマト・蚕豆・アスパラ ジャが芋 美味ドレッシング  
**温物** 穴子 筍 厚揚 青味 蟹餡 生姜  
**鮨** 魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁  
**デザート** 桜アイス または 生クリーム大福 (4月7日まで)  
 レモンシャーベット または 生クリーム大福 (4月8日から)
- 
- ◎ **おすすめ鮨会席** **¥11,500**
- 先附** 太刀魚焼浸し 筍 椎茸 赤黄パプリカ 蚕豆 美味餡  
**一の膳** 潮仕立て 蛤 蓬豆富 順才 青味 酢橘  
**二の膳** 【下記より1品お選びください】  
 子持白魚 桜海老と三つ葉の搔揚 南瓜  
 /+¥1,200でA3サーロイン40g /+¥1,500でA3フィレ40g  
 /+¥1,800でA5サーロイン40g /+¥2,100でA5フィレ40g に変更  
 鮨三貫  
**三の膳** 新子鰻 出汁巻卵 厚揚 青味 美味餡 柚子胡椒 鮨三貫 留椀  
**デザート** 桜アイス または 生クリーム大福 (4月7日まで)  
 レモンシャーベット または 生クリーム大福 (4月8日から)

◎ 本日のおまかせ贅沢鮨コース

¥17,500

- 先附** 太刀魚焼浸し 筍 椎茸 赤黄パプリカ キャビア 美味餡
- 造り** 旬魚盛り合わせ
- 油物** 【下記より1品お選びください】  
子持白魚 桜海老と三つ葉の搔揚 南瓜  
/＋¥1,200でA3サーロイン40g /＋¥1,500でA3フィレ40g  
/＋¥1,800でA5サーロイン40g /＋¥2,100でA5フィレ40g に変更
- 温物** 新子鰻 出汁巻卵 厚揚 青味 美味餡 柚子胡椒
- 鮨** 旬鮨七貫 留椀
- デザート** 桜アイス または 生クリーム大福 (4月7日まで)  
レモンシャーベット または 生クリーム大福 (4月8日から)



# 鉄板

## ◎ 4月1日～5月6日の鉄板ランチ (ランチ・平日限定)

¥3,950

サラダ ミモザ風サラダ フレンチドレッシング

スープ 新玉葱のスープ

メイン A3和牛(40g)と大山鶏 焼野菜

食事 【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き

[オススメ] 桜鯛御飯 散らし木の芽 (2名様～ 前日までの要予約)

+¥1,600

白御飯 または 炊込み御飯

+¥0

ソフトロールバター

+¥0

ガーリックライス

+¥830

梅ちりめん御飯

+¥830

蟹館かけ炒飯

+¥830

デザート プティフル コーヒー または 紅茶

## ◎ 和牛ステーキ重 (ランチ)

¥5,800

お重 和牛ステーキ重 焼野菜

サラダ ミモザ風サラダ フレンチドレッシング

蒸物 季節の茶碗蒸し

デザート プティフル コーヒー または 紅茶

## ◎ 料理長おすすめ鉄板ランチコース (ランチ・10食限定)

¥7,100

先附 生ハムチーズ・トマト・蚕豆・アスパラ ジャガ芋 美味ドレッシング

スープ 新玉葱のスープ

メイン 和牛ステーキ サーロイン100g または フィレ90g 焼野菜

食事 【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き

[オススメ] 桜鯛御飯 散らし木の芽 (2名様～ 前日までの要予約)

+¥1,600

白御飯 または 炊込み御飯

+¥0

ソフトロールバター

+¥0

ガーリックライス

+¥830

梅ちりめん御飯

+¥830

蟹館かけ炒飯

+¥830

デザート プティフル コーヒー または 紅茶

◎ A5和牛コース

¥9,880

先附	生ハムチーズ・トマト・蚕豆・アスパラ じゃが芋 美味ドレッシング	
スープ	ビーフコンソメスープ	
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g 佐賀牛サーロイン90gに変更+¥3,000 マッシュポテト 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き [オススメ] 桜鯛御飯 散らし木の芽 (2名様~ 前日までの要予約)	+¥1,600
	白御飯 または 炊込み御飯	+¥0
	ソフトロールバター	+¥0
	ガーリックライス	+¥830
	梅ちりめん御飯	+¥830
	蟹館かけ炒飯	+¥830
デザート	ランチ プティフル コーヒー または 紅茶 ディナー 桜アイス または 生クリーム大福 (4月7日まで) レモンシャーベット または 生クリーム大福 (4月8日から)	

◎ 料理長おすすめ鉄板コース (ディナー)

¥14,600

先附	生ハムチーズ・トマト・蚕豆・アスパラ じゃが芋 美味ドレッシング	
スープ	ビーフコンソメスープ	
魚貝	桜鯛とホタテのソテー 桜香るヴァンプランソース	
メイン	A5和牛ステーキサーロイン90g または フィレ70g 佐賀牛サーロイン90gに変更+¥3,000 マッシュポテト 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き [オススメ] 桜鯛御飯 散らし木の芽 (2名様~ 前日までの要予約)	+¥1,600
	白御飯 または 炊込み御飯	+¥0
	ソフトロールエシレバター	+¥0
	ガーリックライス	+¥830
	梅ちりめん御飯	+¥830
	蟹館かけ炒飯	+¥830
デザート	ランチ プティフル コーヒー または 紅茶 ディナー 桜アイス または 生クリーム大福 (4月7日まで) レモンシャーベット または 生クリーム大福 (4月8日から)	

◎ A5和牛とオマール海老のコース

¥19,100

先附	生ハムチーズ・トマト・蚕豆・アスパラ ジャガ芋 美味ドレッシング	
スープ	ビーフコンソメスープ	
オマール	オマール海老 香草タルタルソース	
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g 佐賀牛サーロイン90gに変更+¥3,000 マッシュポテト 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き [オススメ] 桜鯛御飯 散らし木の芽 (2名様～ 前日までの要予約) 白御飯 または 炊込み御飯 ソフトロールエシレバター ガーリックライス 梅ちりめん御飯 蟹餡かけ炒飯	+¥1,600 +¥0 +¥0 +¥830 +¥830 +¥830
デザート	ランチ プティフル コーヒー または 紅茶 ディナー 桜アイス または 生クリーム大福 (4月7日まで) レモンシャーベット または 生クリーム大福 (4月8日から)	

◎ 鉄板・頂コース ※3日前予約

¥26,000

先附	生ハムチーズ・トマト・蚕豆・アスパラ ジャガ芋 キャビア 美味ドレッシング	
スープ	雲丹 コンソメロワイヤル	
中皿	鮪のソテー ノイリーソース	
魚料理	【下記の中より1品お選びください】 ※各半々可 鮑又は伊勢海老	
メイン	シャトーブリアン 焼野菜 【下記の中より1品お選びください】 留椀 香の物付き [オススメ] 桜鯛御飯 散らし木の芽 (2名様～ 前日までの要予約) 白御飯 または 炊込み御飯 ソフトロールエシレバター ガーリックライス 梅ちりめん御飯 蟹餡かけ炒飯	+¥1,600 +¥0 +¥0 +¥830 +¥830 +¥830
デザート	ベリーとバニラのムース	

# 会席単品

酒菜/進肴	太刀魚焼浸し 筍 椎茸 赤黄パプリカ 蚕豆 美味出汁	¥2,000
	生ハムチーズ・トマト・蚕豆・アスパラ ジャガ芋 美味ドレッシング	¥1,800
	小鰯南蛮漬	¥980
	和牛炙りサラダ	¥3,300
	中トロ鮪炙りサラダ	¥3,300
	クリームチーズ・酒盗添え	¥700
	煮穴子炙り	¥2,500
	トロ炙り	¥3,100
	本日の酢の物	¥1,800
吸物	潮仕立て 蛤 蓬豆富 順才 青味 酢橘	¥2,000
	大山鶏 冬瓜 蕪玉の白湯仕立	¥1,800
造り	御造り 三種盛り合せ	¥1,900
	御造り 五種盛り合せ	¥3,200
	本日の薄造り	¥3,300
焼物	伊勢海老 ※要予約	¥17000～
	鮑 (大) ※要予約	¥16000～
	車海老塩焼 (35g) 1尾	¥2,100
	銀多良西京焼	¥2,500
温物	新子鰻 出汁巻卵 厚揚 青味 美味餡 柚子胡椒	¥3,500
	穴子 筍 厚揚 蟹餡 青味 生姜	¥2,500
油物	穴子の天婦羅	¥2,400
	才巻海老と野菜の天婦羅	¥3,200
食事	[オススメ] 桜鯛御飯 散らし木の芽 (2名様～ 前日までの要予約)	+¥3,200
	蟹雑炊	¥2,200
	茶蕎麦 (温・冷)	¥1,600
	うどん (温・冷)	¥1,600
	炊込み御飯セット	¥1,400
	白御飯セット	¥940
	お茶漬け (海苔茶 または 梅茶)	¥1,100

# 鉄板

お魚	焼き鮑（大）※要予約	¥17,000～
	伊勢海老ソテー（1尾）※要予約	¥17,000～
	オマール海老（1尾）	¥10,400～
	焼きホタテ貝（1貫）	¥850
	桜鯛のソテー	¥1,800
お肉	和牛100g～（10g単位増量をお受けいたします。）	
	A3サーロイン 100g	¥6,600
	A3フィレ 100g	¥7,700
	A5サーロイン 100g	¥8,800
	A5フィレ 100g	¥9,900
	松阪牛サーロイン 100g	¥17,000
	佐賀牛サーロイン 100g	¥11,000
スープ	新玉葱のスープ	¥800
	ビーフコンソメスープ	¥900
オードブル	キャビア（50g）	¥12,500
	本日のおすすめ焼き野菜	¥1,400
	シーザーサラダ	¥1,900
食事	[オススメ] 桜鯛御飯 散らし木の芽（2名様～ 前日までの要予約）	+¥3,200
	梅ちりめん御飯 留椀 香の物	¥1,250
	ガーリックライス 留椀 香の物	¥1,250
	蟹餡かけ炒飯 留椀 香の物	¥1,450
	季節の炊き込御飯 留椀 香の物	¥1,400
	白御飯 留椀 香の物	¥940

※お食事に制限がある場合 もしくは アレルギーのあるお客様はお申し付けください。

※料金には消費税10%が含まれております。

※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。

※広島産のお米のみを使用しております。