

5月24日～6月30日

会席

◎ 松華堂弁当（ランチ 平日限定） ※割引対象外

¥3,200

- 造り 二種盛り 芽物一式
- 小鉢 一、小鰯南蛮漬 南蛮野菜
一、炙り穴子とべったら漬の重ね盛り
一、地鶏照焼サラダ
- 温物 野菜飛龍頭と厚揚げの白湯煮
- 油物 海老と野菜の天麩羅
- 蒸物 茶碗蒸し 蟹餡
- 食事 白御飯 留椀 香の物

◎ 彩御膳（ランチ 平日限定）

¥4,200

- 造り 旬魚二点盛り 芽物一式
- 小鉢 一、炙り穴子とべったら漬の重ね盛り
一、小鰯南蛮漬 南蛮野菜
一、数の子チーズ クコの実
- 蒸物 茶碗蒸し 蟹餡
- 揚物 海老・烏賊・野菜の天麩羅
- 脂 三貫&玉子
- 麺 めかぶ細うどん（温・冷）
デザートとコーヒー または 紅茶付き

◎ お造り御膳（ランチ）

¥4,500

- 本日のお造り五種
炊合わせ
茶碗蒸し
季節の小鉢
白御飯 ※留椀 香の物付
※追加代金にて下記メニューに変更いただけます
- 炊込御飯 +¥440
- 穴子飯 +¥1,000
- おまかせ脂五貫 +¥1,800
- 季節のデザート

◎ うな重（ランチ&ディナー） ※割引対象外

¥7,300

- うな重
肝吸
季節の小鉢
茶碗蒸し
香の物

◎ ひつまぶし (ランチ&ディナー) ※割引対象外	¥7,300
サラダ	
肝吸	
薬味色々	
香の物	
お茶漬け	
季節のデザート	

◎ 5月24日～6月30日 初夏のにぎわい御膳 (ランチ)	¥7,200
(一の膳)	
小鉢	生ハムチーズ トマト 五月豆 ホワイトアスパラガス 新緑豆富 マンゴーソース
造り	二点の物 芽物一式
油物	紋甲烏賊と野菜の天麩羅
(二の膳)	
焼物	和牛サイコロステーキ 味噌ソース
温物	胡麻豆富湯葉包の揚げ出し 太刀魚 海老
蒸物	茶碗蒸し 蟹餡
食事	ミニ穴子丼 留椀 香の物
デザート	青梅蜜煮ゼリー寄せ または ほうじ茶アイス

◎ 5月24日～6月30日 特別会席～初鯉と広島牛を味わう～ (ランチ&ディナー)	¥14,500
先附	車海老 五月豆 鯛潮煮 茄子オランダ煮 生姜餡
造り	初鯉のたたき サラダ仕立て
油物	穴子とチーズの東寺揚 旬野菜の天麩羅
焼物	広島牛ステーキ 焼野菜
温物	新子鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹餡
食事	握り鮓三貫 巻物二貫 (広島菜) 浅利の味噌汁
デザート	5月 オレンジと黒糖のケーキ 6月 ピスタチオとレモンのケーキ

◎ 会席 一会 (ランチ&ディナー)	¥8,700	
先附	太刀魚・湯葉・旬野菜 チリソース	
吸物	鱸葛打と胡麻豆富の清汁仕立	
造り	旬の物 芽物一式	
焼物	海老とアボカドの東寺揚	
	※追加料金にて下記メニューに変更いただけます	
	広島牛または近江牛 サーロイン40g	+¥2,100
	広島牛または近江牛 フィレ40g	+¥2,400
温物	銀鱈と冬瓜の旨煮	
食事	白御飯 または 炊込御飯 (玉蜀黍御飯) ※留椀 香の物付	
	※追加料金にて下記メニューに変更いただけます	
	穴子飯	+¥1,000
	おまかせ鮓五貫	+¥1,800
	[オススメ] 鮎の釜炊御飯 たたき木の芽 (2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,700
デザート	青梅蜜煮ゼリー寄せ または ほうじ茶アイス	

◎ 会席 雅 (ランチ&ディナー)		¥12,000
先附	鰻巻卵 ずんだ豆腐 山椒ソース	
吸物	鱧と海老雲吞の白湯仕立て	
造り	旬の物	
焼物	鮎の塩焼	
	※追加代金にて下記メニューに変更いただけます	
	広島牛または近江牛 サーロイン40g	+¥2,100
	広島牛または近江牛 フィレ40g	+¥2,400
温物	美湯豚のしゃぶしゃぶ	
食事	白御飯 または 炊込御飯 (玉蜀黍御飯) ※留椀 香の物付	
	※追加代金にて下記メニューに変更いただけます	
	穴子飯	+¥1,000
	おまかせ鮨五貫	+¥1,800
	[オススメ] 鮎の釜炊御飯 たたき木の芽 (2名様~ 前日までの要予約)	+¥1,700
デザート	梅蜜煮ゼリー寄せ または ほうじ茶アイス	

◎ 和洋会席 (ランチ&ディナー)		¥14,000
先附	鰻巻卵 ずんだ豆腐 山椒ソース	
スープ	コンソメスープ	
造り	旬の物 芽物一式	
焼物	広島サーモンのソテー バジルソース	
温物	銀鱈と冬瓜の旨煮	
強肴	和牛ステーキ 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	

◎ しゃぶしゃぶ会席 (ランチ&ディナー) ※2名様から3日前まで要予約		¥14,000
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	+¥1,900
	ざく野菜 豆腐 占地 春菊 葛切 胡麻ダレ ポン酢 きしめん	
デザート	アイスクリーム	

◎ 会席 山水 (ランチ&ディナー) ¥18,200

先附 鰻巻卵 ずんだ豆腐 山椒ソース

造り 初鰹のたたき サラダ仕立て

焼物 鮎の塩焼

※追加代金にて下記メニューに変更いただけます

広島牛または近江牛 サーロイン40g

+¥2,100

広島牛または近江牛 フィレ40g

+¥2,400

油物 車海老と穴子の天麩羅

温物 鮑と五月鯛の酒蒸し

食事 美味鮨ミニ丼 留椀

水菓子 旬の物

デザート 5月 オレンジと黒糖のケーキ

6月 ピスタチオとレモンのケーキ

◎ ペアリングディナー (ディナー) ※2名様前日まで要予約 割引対象外 ¥15,800

前菜 一、鰻巻卵 ずんだ豆腐 山椒ソース

一、生ハムチーズ トマト 五月豆 ホワイトアスパラガス 新緑豆腐 マンゴーソース

吸物 鱧と海老雲吞の白湯仕立て

油物 虎魚と穴子と旬野菜の天麩羅

強肴 広島牛ステーキ トリュフ赤ワインソース

食事 本日の厳選握り鮨五貫 留椀

デザート 5月 オレンジと黒糖のケーキ

6月 ピスタチオとレモンのケーキ

◎ 童 (ランチ&ディナー) ¥3,600

ハンバーグ

海老フライ

焼物

サラダ

茶碗蒸し

鮨 留椀

デザート

鮨

◎ 穴子重 (ランチ) ¥3,600

穴子重
季節の茶碗蒸し
天麩羅
小鉢
留椀
季節のデザート

◎ 海鮮重 (ランチ) ¥3,800

海鮮重
季節の茶碗蒸し
天麩羅
留椀
季節のデザート

◎ 極上海鮮重 (ランチ) ¥5,900

極上海鮮重
季節の茶碗蒸し
天麩羅
留椀
季節のデザート

◎ 厳選鮨8貫 (ランチ) ¥5,300

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

◎ 厳選鮨12貫 (ランチ) ¥6,300

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

◎ 鮪会席 葵 (ランチ&ディナー)		¥10,000
先附	太刀魚・湯葉・旬野菜 チリソース	
油物	旬野菜の天麩羅	
先鮪	六貫 (野菜鮪二貫含む)	
温物	銀鱈と冬瓜の旨煮	
後鮪	六貫 (野菜鮪二貫含む) 留椀	
デザート	青梅蜜煮ゼリー寄せ または ほうじ茶アイス	

◎ 鮪会席 華 (ランチ&ディナー)		¥12,800
先附	鰻巻卵 ずんだ豆腐 山椒ソース	
一の膳	鱧と海老雲吞の白湯仕立て 鮪三貫	
二の膳	鮎の塩焼	
	※追加代金にて下記メニューに変更いただけます	
	広島牛または近江牛 サーロイン40g	+¥2,100
	広島牛または近江牛 フィレ40g	+¥2,400
	鮪三貫	
三の膳	美湯豚のしゃぶしゃぶ 鮪三貫 留椀	
デザート	青梅蜜煮ゼリー寄せ または ほうじ茶アイス	

◎ 鮪会席 粹 (ランチ&ディナー)		¥18,800
先附	車海老 蚕豆 鯛潮煮 茄子オランダ 生姜鮓	
造り	旬の物	
焼物	穴子と野菜の天麩羅	
	※追加代金にて下記メニューに変更いただけます	
	広島牛または近江牛 サーロイン40g	+¥2,100
	広島牛または近江牛 フィレ40g	+¥2,400
温物	新子鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹鮓	
鮪	鮪七貫 留椀	
デザート	5月 オレンジと黒糖のケーキ	
	6月 ピスタチオとレモンのケーキ	

鉄板

◎ 鉄板焼ランチ (ランチ 平日限定)

¥4,500

サラダ アスパラガスとベーコンのサラダ フレンチドレッシング

スープ ジャガ芋のスープ

メイン 和牛と大山鶏のステーキ 焼野菜

食事 白御飯、炊込御飯 または ソフトロール (バター) ※御飯には留椀・香の物付
※追加料金にて下記メニューに変更いただけます

ガーリックライス

+¥900

梅ちりめん御飯

+¥900

蟹餡かけ炒飯

+¥1,000

[オススメ] 鮎の釜炊御飯 たたき木の芽 (2名様～ 前日までの要予約)

+¥1,700

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焼ランチ (ランチ 平日限定)

¥7,500

先附 太刀魚・湯葉・旬野菜 チリソース

スープ ジャガ芋のスープ

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 白御飯、炊込御飯 または ソフトロール (バター) ※御飯には留椀・香の物付
※追加料金にて下記メニューに変更いただけます

ガーリックライス

+¥900

梅ちりめん御飯

+¥900

蟹餡かけ炒飯

+¥1,000

[オススメ] 鮎の釜炊御飯 たたき木の芽 (2名様～ 前日までの要予約)

+¥1,700

デザート プティフル コーヒーまたは紅茶

◎ 鉄板焼コース 舞 (ランチ&ディナー)

¥12,000

先附 太刀魚・湯葉・旬野菜 チリソース

スープ コンソメスープ

メイン 広島牛または近江牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g

マッシュポテト 焼野菜

食事 白御飯、炊込御飯 または ソフトロール (バター) ※御飯には留椀・香の物付
※追加料金にて下記メニューに変更いただけます

ガーリックライス

+¥900

梅ちりめん御飯

+¥900

蟹餡かけ炒飯

+¥1,000

[オススメ] 鮎の釜炊御飯 たたき木の芽 (2名様～ 前日までの要予約)

+¥1,700

ディナー ランチ プティフル コーヒーまたは紅茶

ディナー 青梅蜜煮ゼリー寄せ または ほうじ茶アイス

◎ 鉄板焼コース 舞 (ランチ&ディナー)

¥15,800

先附	鰻巻卵 ずんだ豆腐 山椒ソース	
スープ	コンソメスープ	
魚貝	鮎 帆立 バジルソース	
メイン	広島牛または近江牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g マッシュポテト 焼野菜	
食事	白御飯、炊込御飯 または ソフトロール (バター) ※御飯には留椀・香の物付 ※追加料金にて下記メニューに変更いただけます	
	ガーリックライス	+¥900
	梅ちりめん御飯	+¥900
	蟹餡かけ炒飯	+¥1,000
	[オススメ] 鮎の釜炊御飯 たたき木の芽 (2名様~ 前日までの要予約)	+¥1,700
ディナー	ランチ プティフル コーヒーまたは紅茶 ディナー 青梅蜜煮ゼリー寄せ または ほうじ茶アイス	

◎ 鉄板焼コース 鼓 (ランチ&ディナー)

¥21,500

先附	鰻巻卵 ずんだ豆腐 山椒ソース	
スープ	コンソメスープ	
オマール	オマール海老 ノイリーソース	
メイン	広島牛または近江牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g マッシュポテト 焼野菜	
食事	白御飯、炊込御飯 または ソフトロール (バター) ※御飯には留椀・香の物付 ※追加料金にて下記メニューに変更いただけます	
	ガーリックライス	+¥900
	梅ちりめん御飯	+¥900
	蟹餡かけ炒飯	+¥1,000
	[オススメ] 鮎の釜炊御飯 たたき木の芽 (2名様~ 前日までの要予約)	+¥1,700
ディナー	ランチ プティフル コーヒーまたは紅茶 ディナー 青梅蜜煮ゼリー寄せ または ほうじ茶アイス	

◎ 鉄板焼コース 頂 (ランチ&ディナー) ※3日前まで要予約

¥32,000

先附	鰻巻卵 ずんだ豆腐 山椒ソース	
スープ	コンソメロワイヤル 雲丹	
中皿	フォアグラのソテー ペリゲーソース	
魚料理	鮑または伊勢海老からお選びください ※各半々可	
メイン	シャトーブリアン 焼野菜	
食事	白御飯、炊込御飯 または ソフトロール (バター) ※御飯には留椀・香の物付 ※追加料金にて下記メニューに変更いただけます	
	ガーリックライス	+¥900
	梅ちりめん御飯	+¥900
	蟹餡かけ炒飯	+¥1,000
	[オススメ] 鮎の釜炊御飯 たたき木の芽 (2名様~ 前日までの要予約)	+¥1,700
デザート	5月 オレンジと黒糖のケーキ	
	6月 ピスタチオとレモンのケーキ	

会席単品

酒菜/進肴	鰻巻卵 ずんだ豆腐 山椒ソース	¥2,000
	太刀魚・湯葉・旬野菜 チリソース	¥1,800
	小鰯南蛮漬	¥1,050
	和牛炙りサラダ	¥3,500
	中トロ鮪炙りサラダ	¥3,500
	クリームチーズ・酒盗添え	¥750
	煮穴子炙り	¥2,650
	トロ炙り	¥3,300
	本日の酢の物	¥1,900～
吸物	鱧と海老雲吞の白湯仕立て	¥2,400
	鱸葛打と胡麻豆腐の清汁仕立	¥2,000
造り	御造り 三種盛り合せ	¥2,000～
	御造り 五種盛り合せ	¥3,500～
	本日の薄造り	¥3,500～
焼物	伊勢海老 ※要予約	¥18,000～
	鮑（大） ※要予約	¥18,000～
	車海老塩焼（35g）一尾	¥2,200
	銀多良西京焼	¥2,650
温物	美湯豚のしゃぶしゃぶ	¥2,500
	銀鱈と冬瓜の旨煮	¥2,500
油物	穴子の天婦羅	¥2,500
	才巻海老と野菜の天婦羅	¥3,400
食事	[オススメ] 鮎の釜炊御飯 たたき木の芽（2名様～ 前日までの要予約）	＋¥3,400
	蟹雑炊	¥2,300
	茶蕎麦（冷・温）	¥1,700
	うどん（冷・温）	¥1,700
	炊込御飯セット	¥1,450
	白御飯セット	¥980
	お茶漬け（海苔茶または梅茶）	¥1,200

鉄板

お魚	焼き鮑 一杯 ※要予約	¥18,000
	伊勢海老ソテー 一尾 ※要予約	¥18,000
	オマール海老 一尾	¥12,000
	焼きホタテ貝 一貫	¥900
	広島サーモンのソテー バジルソース	¥2,200
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（ランチのみ）	¥7,000
	A3フィレ 100g（ランチのみ）	¥8,100
	近江牛サーロイン 100g	¥11,000
	近江牛フィレ 100g	¥12,500
	広島牛サーロイン 100g	¥11,000
	広島牛フィレ 100g	¥12,500
スープ	じゃが芋スープ	¥800
	コンソメスープ グリンピース	¥950
オードブル	キャビア（50g）	¥12,800
	本日のおすすめ焼き野菜	¥1,500
	シーザーサラダ	¥2,000
食事	[オススメ] 鮎の釜炊御飯 たたき木の芽（2名様～ 前日までの要予約）	+¥3,400
	梅ちりめん御飯 留椀 香の物	¥1,300
	ガーリックライス 留椀 香の物	¥1,300
	蟹餡かけ炒飯 留椀 香の物	¥1,600
	季節の炊込御飯 留椀 香の物	¥1,450
	白御 留椀 香の物	¥980

※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。