

9月

会席

◎ 松華堂弁当(ランチ 平日限定)		¥2,600
造り	旬魚一点盛 芽物一式	
小鉢	①南瓜旨煮 海老そぼろ餡 生姜 青味 ②ラタトゥイユサラダ ③旬魚南蛮漬け	
油物	野菜天麩羅	
蒸物	茶碗蒸し	
温物	豚角煮 染み大根 観音葱 亀甲餡 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
おまかせ鮓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 芽物一式	
小鉢	①秋茄子 焼秋刀魚 山芋とろろ 生姜 旨出汁 ②ねじり蒟蒻と牛蒡の金平 ③和牛炙りサラダ 柚子味噌ドレッシング ④菊菜 菊花 茸 お浸し	
蒸物	茶碗蒸し	
油物	海老真薯と野菜天麩羅	
鮓	握り鮓三貫 & 玉	
麺	(温・冷)のチョイス 赤紫蘇細麺 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	①菊菜 菊花 茸 お浸し ②秋鮭南蛮漬け ③南瓜旨煮 海老そぼろ餡 生姜
造り	2点盛り 芽物一式
焼物	紅葉豚の生姜焼き 野菜
(二の膳)	
温物	米茄子 鯖 エリンギ 葱 七味 美味餡
油物	烏賊と野菜の天麩羅
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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約) +¥1,200 炊込み御飯 +¥0 穴子飯 +¥940 おまかせ鮓5貫 +¥1,650
デザート	洋梨ゼリー寄せ または 煎茶いろいろ

◎ うな重(ランチ デイナー)	¥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(ランチ デイナー)	¥6,800
サラダ	
肝吸	
薬味色々	
香の物	
お茶漬け	
季節のデザート	

◎ 彩(ランチディナー)		¥8,200
先附	炙り秋刀魚とキノコ 白酢 振柚子	
吸物	手毬鯛真薯 蕪良 蟹摺り流し 青味	
造り	旬の物 芽物一式	
油物	穴子 万願寺 赤パプリカ 南瓜	
温物	米茄子 和牛旨煮 京味噌掛け 赤黄パプリカ ケシの実 ぎんなん	
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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,200
	炊込み御飯	
	穴子飯	+¥940
	おまかせ鮭5貫	+¥1,650
デザート	洋梨ゼリー寄せ または 煎茶ういろ	

◎ 鮭天麩羅ステーキコース(ランチディナー)		¥11,300
先附	チキンサラダ又は茶碗蒸し	
スープ	ポタージュースープ	
油物	野菜の天麩羅	
焼物	和牛ステーキ マッシュポテト	
食事	鮭とサーモンの握り鮓 季節の野菜鮓 留椀	
デザート	本日のデザート	

◎ 雅(ランチディナー)		¥11,500
先附	秋茄子 長芋 青味 飛子 秋刀魚幽庵 生姜鮓	
吸物	菊蕪 キノコ汁 菊花 七味	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	和牛網焼 焼野菜 味噌ソース	
温物	蓮餅 穴子 蟹黄身揚の 煮卸 浅月 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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,200
	炊込御飯	+¥0
	穴子飯	+¥940
	おまかせ鮭5貫	+¥1,650
デザート	洋梨ゼリー寄せ または 煎茶ういろ	

◎ 雅庭・和洋会席コース (ランチディナー)		¥13,200
先附	秋茄子 長芋 青味 飛子 秋刀魚幽庵 生姜鮓	
スープ	カボチャのコンソメスープ	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	カマスのソテー キノコソース	
温物	蓮餅 穴子 蟹黄身揚の 煮卸 浅月 柚子胡椒	
強肴	和牛とフォアグラのロッシェニ 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(ランチディナー)		¥13,200
※2名様から要予約		
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	+¥1,900
	ざく野菜 豆腐 占地 春菊 葛切ゴマダレ ポン酢きしめん	
デザート	アイスクリーム	

9月限定・特別メニュー 初秋会席(ランチディナー)		¥15,000
前菜	一、秋カマスの美味酢漬 一、粒貝 鮑茸 海老 もって菊 雲丹ソース	
造り	真鯨の姿造り 烏賊 鮪 芽物一式	
焼物	和牛ステーキ 焼野菜	
油物	松茸の天ぷら 秋茄子 丸十 青味	
温物	鯛と阿波尾鶏の治部煮鍋 大根 青味	
食事	炙り鯖と鮭の棒鮓 留椀	
デザート	抹茶とほうじ茶のケーキ	

匠会席(ランチディナー)		¥17,200
先附	秋茄子 長芋 青味 飛子 秋刀魚幽庵 生姜餡	
吸物	菊蕪 キノコ汁 菊花 七味	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	京の肉ステーキ 焼野菜	
油物	松茸の天麩羅 青味 赤パプリカ	
温物	白焼鰻の柳川 牛蒡 三つ葉 山椒	
食事	美味鮓井 留椀	
水菓子	旬のもの	
デザート	抹茶とほうじ茶のケーキ	

◎ お子様御膳童(ランチディナー)		¥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 | |

◎ 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

◎ 魚貝と旬野菜の鮓コース(ランチディナー) ¥9,200
先附 炙り秋刀魚とキノコ 白酢 振袖子
温物 米茄子 和牛旨煮 京味噌掛け 赤黄パプリカ ケシの実 ぎんなん
鮓 魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁
デザート 洋梨ゼリー寄せ または 煎茶いろいろ

◎ おすすめ鮓会席(ランチディナー) ¥11,500
先附 秋茄子 長芋 青味 飛子 秋刀魚幽庵 生姜鮓
一の膳 菊蕪 キノコ汁 菊花 七味
二の膳 烏賊と野菜の天麩羅 藻塩 天出汁
三の膳 蓮餅 穴子 蟹黄身揚の煮卸 浅月 柚子胡椒
握り鮓 三貫 留椀
デザート 洋梨ゼリー寄せ または 煎茶いろいろ

◎ 本日のおまかせ贅沢鮓コース(ランチディナー) ¥17,500
先附 秋茄子 長芋 青味 飛子 秋刀魚幽庵 生姜鮓
造り 旬魚盛り合わせ
油物 松茸の天麩羅 青味 赤パプリカ
温物 蓮餅 穴子 蟹黄身揚の煮卸 浅月 柚子胡椒
鮓 旬鮓七貫 荒汁
デザート 洋梨ゼリー寄せ または 煎茶いろいろ

鉄板

◎ 9月の鉄板ランチ(ランチ平日限定)全5品		¥3,950
先附	キノコマリネのサラダ	
スープ	サツマイモのポタージュ	
メイン	A3和牛ステーキと大山鶏 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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,200
	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) 全4品		¥5,800
お重	和牛ステーキ重 焼野菜	
サラダ	キノコマリネのサラダ	
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) 全5品		¥7,100
先附	秋刀魚と茄子のテリーヌ	
スープ	サツマイモのポタージュ	
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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,200
	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(ランチ ディナー) 全5品		¥9,880
先附	秋刀魚と茄子のテリーヌ	
スープ	カボチャのコンソメスープ	
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g 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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,200
	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(ランチ) ディナー 洋梨ゼリー寄せ または 煎茶いろいろ	

◎ Tボーンステーキコース(ランチディナー) 全6品 ※2名様より承ります		2名様 ¥19,800
先附	季節の前菜	3名様 ¥31,800
スープ	季節野菜のコンソメスープ	4名様 ¥39,600
サラダ	シーフードサラダ	
メイン	Tボーンステーキ(1人前約300g) 焼き野菜とマッシュポテト	
食事	白御飯または炊込み御飯	+¥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	アイス	

◎ 料理長おすすめ鉄板コース(ディナー)全6品		¥14,600
先附	秋刀魚と茄子のテリーヌ	
スープ	カボチャのコンソメスープ	
魚貝	カマスと車海老のソテー キノコソース	
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g 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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,200
	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	洋梨ゼリー寄せ または 煎茶ういろう	

◎ 鉄板焼・祝和牛コース(土日祝ランチ限定※3日前予約) 全6品		¥15,600
先附	祝い鯛とサーモンのマリネ キャビア 旬野菜添え 金箔	
スープ	コンソメスープ	
海老	伊勢海老(半身)ソテー ガーリックバターソース	
メイン	和牛ステーキ マッシュポテト 青味	
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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,200
	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和牛とオマール海老のコース(ランチディナー)全6品	¥19,100
	先附	秋刀魚と茄子のテリーヌ
	スープ	カボチャのコンソメスープ
	オマール	オマール海老 ガーリックトマトソース
	メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g 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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(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 バター
		ガーリックライス
		梅ちりめん御飯
		蟹館かけ炒飯
	デザート	プティフルコーヒーまたは紅茶(ランチ) ディナー 洋梨ゼリー寄せ または 煎茶いろいろ
		＋¥1,200
		＋¥0
		＋¥0
		＋¥830
		＋¥830
		＋¥830

◎	鉄板・頂コース(ランチディナー※3日前予約)全7品	¥26,000
	先附	鮭のタルタル キャビア添え
	スープ	キノコのロワイヤル
	中品	太刀魚とフォアグラのソテー バルサミコソース
	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
	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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(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
		蟹館かけ炒飯
	デザート	抹茶とほうじ茶のケーキ
		＋¥1,200
		＋¥0
		＋¥0
		＋¥830
		＋¥830
		＋¥830

会席単品

酒菜/進肴 Appetizers	秋茄子 長芋 茶豆 飛子 秋刀魚幽庵 生姜餡	¥1,600
	秋カマスの美味酢漬	¥2,000
	小鯛南蛮漬け	¥980
	和牛炙りサラダ	¥3,200
	中トロ鮪炙りサラダ	¥3,300
	クリームチーズ 酒盗添え	¥700
	旬魚の葉わさび和え	¥1,000
	煮穴子炙り	¥2,500
	トロ炙り	¥3,100
本日の酢の物	¥1,800	
吸物 Soup	菊蕪 キノコ汁 菊花 七味	¥1,800
	手毬鯛真薯 蕪良 蟹摺り流し 青味	¥2,200
造り Sashimi	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 Grilled Dish	伊勢海老 (※要予約)	¥13,500
	鮑(大)(※要予約)	¥13,500
	車海老塩焼 (35g) 1尾	¥2,100
	銀多良西京焼	¥2,500
温物	蓮餅 穴子 蟹黄身揚煮卸 浅月 柚子胡椒	¥2,600
	米茄子 和牛旨煮 京味噌掛け	¥2,600
油物 Tempura	穴子の天婦羅	¥2,400
	才巻海老と野菜の天婦羅	¥3,200
食事 Rice/Noodles	[オススメ] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様~ 前日までの要予約)	＋¥2,400
	蟹雑炊	¥2,200
	茶蕎麦(冷温)	¥1,650
	うどん(冷温)	¥1,650
	炊込み御飯セット	¥1,450
	白御飯セット	¥940
お茶漬け(海苔茶 又は梅茶)	¥1,140	

鉄板

お魚	焼き鮑 (大) (要予約)	¥13,500~
Seafood	伊勢海老ソテー (1尾) (要予約)	¥13,500~
	オマール海老 (1尾)	¥9,350~
	焼きホタテ貝 (1貫)	¥830
	カマスのソテー キノコソース	¥2,200
お肉	和牛100g~ (10g単位増量をお受けいたします。)	
Wagyu Beef	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
	京の肉サーロイン 100g	時価
スープ	サツマイモのポタージュ	¥700
Soup	カボチャのコンソメスープ	¥900
オードブル	秋刀魚と茄子のテリーヌ	¥1,800
Appetizers	キャビア(50g) & 野菜スティック	¥12,500
	本日のおすすめ焼き野菜	¥1,250
	シーザーサラダ カラスミ添え	¥1,760
食事	[オススメ] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様~ 前日までの要予約)	¥2,400
Rice Set	梅ちりめん御飯 留椀 香の物	¥1,140
	ガーリックライス 留椀 香の物	¥1,140
	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	¥1,450
	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。

※料金には税金 サービス料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。