

10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秋刀魚 胡麻豆富揚げ出し 鱈甲餡 生姜 万葱 ②柿と梨の白酢和え	
油物	野菜天麩羅	
蒸物	茶碗蒸し	
温物	鶏団子と蕪の霰がけ	
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鶏の甘酢炒め ②野菜と油揚げ煮浸し ③和牛炙りサラダ 美味ドレッシング	
蒸物	茶碗蒸し	
油物	野菜天麩羅	
鮓	握り鮓三貫 & 玉	
麺	(温・冷)のチョイス ウコン蕎麦 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
おまかせ鮭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秋刀魚南蛮漬け ②柿と梨の白酢和え 振り柚子 ③茸と青菜のお浸し 飛子
造り	2点盛り 芽物一式
焼物	太刀魚のちゃんちゃん焼仕立て
(二の膳)	
温物	阿波尾鶏の治部煮 根菜 青味 紅葉卸
油物	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] 松茸釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)
	炊込み御飯 +¥1,600
	穴子飯 +¥0
	おまかせ鮭5貫 +¥940
	+¥1,650
デザート	栗アイス または 紫芋羊羹

◎ うな重(ランチディナー)	¥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(ランチディナー)	¥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	胡桃豆腐 煎り胡桃 海老 舞茸 青味 山葵 美味出汁	
吸物	秋カマス 里芋 蟹すり流し 青味	
造り	旬の物 芽物一式	
焼物	【下記の中より1品お選びください】 紅葉豚旨煮の炙り焼 焼南瓜 ジャガイモ餡 揚針牛蒡	
	A3サーロインステーキ	+¥1,100
	A3フィレスステーキ	+¥1,320
温物	太刀魚 秋茄子 薩摩揚げの揚げ出し 相混葱 紅葉おろし	
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] 松茸釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約) 炊込み御飯	+¥1,600
	穴子飯	+¥940
	おまかせ鮎5貫	+¥1,650
デザート	栗アイス または 紫芋羊羹	

◎ 雅(ランチディナー)		¥11,500
先附	一、カボチャスープ かぼちやの種 一、茸色々・柿・ズワイ蟹・胡桃 白酢和え 青味 振柚子 五色あられ	
造り	旬のもの 芽物一式	
蒸物	筑前野菜と和牛の茶碗蒸し 亀甲餡	
油物	松茸天ぷら 丸十 青味 パプリカ	
温物	丸茄子と甘鯛の旨煮 葱 銀杏 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] 松茸釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約) 炊込御飯	+¥1,600
	穴子飯	+¥940
	おまかせ鮎5貫	+¥1,650
デザート	栗アイス または 紫芋羊羹	

◎ 雅庭・和洋会席コース (ランチディナー)		¥13,200
先附	胡桃豆腐 煎り胡桃 海老 舞茸 青味 山葵 美味出汁	
スープ	キノコのコンソメスープ	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	太刀魚のソテー タブナードソース	
温物	丸茄子と甘鯛の旨煮 葱 銀杏 青味	
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 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	

10月限定 秋の味覚祭り(ランチ デイナー)

¥15,000

前菜	一、秋刀魚の叩きと紅葉鯛のサラダ 錦野菜 南瓜ソーメン 柚子ポンジュレ 一、柿と洋梨の白酢和え 五色あられ 一、揚げ銀杏 抹茶塩
焼物	和牛の網焼き 焼野菜
油物	穴子とズワイ蟹の天麩羅 南瓜 青味
蒸物	松茸と羽太の鍋仕立て 旬野菜 酢橘
食事	秋の美味鮓井 留椀
デザート	栗アイス

匠会席(ランチ デイナー)

¥17,200

先附	一、カボチャスープ かぼちゃの種 一、茸色々・柿・ズワイ蟹・胡桃 白酢和え 青味 振柚子 五色あられ
造り	旬のもの 芽物一式
焼物	和牛ステーキ 焼野菜
油物	車海老と穴子の天麩羅 青味
温物	鍋仕立 松茸・甘鯛 豆富 長ネギ 三つ葉
食事	美味鮓井 留椀
水菓子	旬のもの
デザート	モンブラン

◎ お子様御膳童(ランチ デイナー)

¥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

鮓

- | | |
|-----------------------------|--------|
| ◎ 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 | |
| ◎ 板前おまかせ鮓八貫セット(ランチ) | ¥4,160 |
| 握り鮓 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 板前おまかせ鮓八貫セット(ランチ) | ¥4,960 |
| 握り鮓 八貫(地物) | |
| 天麩羅 | |
| 季節の茶碗蒸し | |
| 留椀 | |
| 季節のデザート | |
| ◎ 板前おまかせ鮓十二貫セット(ランチ) | ¥5,200 |
| 握り鮓 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 板前おまかせ鮓十二貫セット(ランチ) | ¥6,000 |
| 握り鮓 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 胡桃豆富 煎り胡桃 海老 舞茸 青味 山葵 美味出汁
 温物 太刀魚 秋茄子 薩摩揚げ出し 相混葱 紅葉おろし
 鮓 魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁
 デザート 栗アイス または 紫芋羊羹
- ◎ おすすめ鮓会席(ランチディナー) ¥11,500
 先附 一、カボチャスープ かぼちやの種
 一、茸色々・柿・ズワイ蟹・胡桃 白酢和え 青味 振柚子 五色あられ
 一の膳 筑前野菜と和牛の茶碗蒸し 亀甲餡
 二の膳 穴子と野菜の天麩羅
 三の膳 丸茄子と甘鯛の旨煮 葱 銀杏 青味
 握り鮓 三貫 留椀
 デザート 栗アイス または 紫芋羊羹
- ◎ 本日のおまかせ贅沢鮓コース(ランチディナー) ¥17,500
 先附 一、カボチャスープ かぼちやの種
 一、茸色々・柿・ズワイ蟹・胡桃 白酢和え 青味 振柚子 五色あられ
 造り 旬魚盛り合わせ
 油物 車海老と穴子の天麩羅 青味
 温物 鍋仕立 松茸・甘鯛 豆富 長ネギ 三つ葉
 鮓 旬鮓七貫 荒汁
 デザート 栗アイス または 紫芋羊羹

鉄板

◎ 10月の鉄板ランチ(ランチ平日限定)全5品 ¥3,950

先附	カボチャサラダ	
スープ	栗のポターージュ	
メイン	A3和牛ステーキと紅葉豚 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] 松茸釜炊き御飯(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
	蟹餡かけ炒飯	+¥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	カボチャサラダ
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	フォアグラのテリーヌ 林檎のキャラメリゼ	
スープ	栗のポターージュ	
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] 松茸釜炊き御飯(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
	蟹餡かけ炒飯	+¥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	フォアグラのテリーヌ 林檎のキャラメリゼ	
スープ	キノコのコンソメスープ	
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 A5和牛を近江牛に変更いただけます	+¥1,500
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] 松茸釜炊き御飯(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
	蟹餡かけ炒飯	+¥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 栗アイス または 紫芋羊羹	

◎ 料理長おすすめ鉄板コース(ディナー)全6品		¥14,600
先附	フォアグラのテリーヌ 林檎のキャラメリゼ	
スープ	キノコのコンソメスープ	
魚貝	太刀魚とホタテのソテー タプナードソース	
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] 松茸釜炊き御飯(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	栗アイス または 紫芋羊羹	

◎ 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	フォアグラのテリーヌ 林檎のキャラメリゼ	
スープ	キノコのコンソメスープ	
オマール	オマール海老 柚子バターソース	
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] 松茸釜炊き御飯(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(ランチ) ディナー 栗アイス または 紫芋羊羹	

◎ 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	ボタン海老のカクテル	
スープ	フォアグラのフラン	
中品	中トロ鮭の炙り	
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] 松茸釜炊き御飯(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	モンブラン	

会席単品

酒菜/進肴 Appetizers	茸色々・柿・ズワイ蟹・胡桃 白酢和え 青味 振柚子 五色あられ	¥1,800
	胡桃豆腐 煎り胡桃 海老 舞茸 青味 山葵 美味出汁	¥1,800
	野菜と油揚げ煮浸し 飛子	¥800
	秋刀魚南蛮漬	¥1,200
	和牛炙りサラダ	¥3,200
	中トロ鮭炙りサラダ	¥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 Soup	松茸の土瓶蒸し	¥2,500
	秋カマス 里芋 蟹すり流し 青味	¥2,000
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	丸茄子と甘鯛の旨煮 葱 銀杏 青味 白味噌出汁 水辛子	¥2,200
	太刀魚 秋茄子 薩摩揚げの揚げ出し 相混葱 紅葉おろし	¥1,800
油物 Tempura	穴子の天婦羅	¥2,400
	才巻海老と野菜の天婦羅	¥3,200
	松茸の天麩羅	¥2,500
食事 Rice/Noodles	[オススメ] 松茸釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	＋¥3,200
	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
	太刀魚のソテー タブナードソース	¥2,100
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
	近江牛サーロイン 100g	¥15,000
スープ	栗のポターージュ	¥700
Soup	キノコのコンソメスープ	¥900
オードブル	フォアグラのテリーヌ 林檎のキャラメリゼ	¥2,200
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] 松茸釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	＋¥3,200
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。