

# 12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 柚子豆腐 とろ湯葉 パプリカ 鼈甲餡 ② 柿 林檎 白酢和え ③ 山海月		
油物	牡蠣フライ 彩野菜 タルタルソース レモン		
蒸物	茶碗蒸し		
温物	鮭と白菜の味噌煮		
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 柚子豆腐 とろ湯葉 パプリカ 鼈甲餡 山葵 ② スモークサーモン 柿 蕪 浅月 敷き辛子酢味噌 ③ 牛炙りサラダ 人参ドレッシング		
蒸物	茶碗蒸し		
油物	牡蠣フライ 彩野菜 レモン タルタルソース(別チョコ)		
鮓	握り鮓三貫 & 玉		
麺	(温・冷)のチョイス ハイルチン蕎麦		
	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ひじき 烏賊 大豆 人参 青味 ②柚子豆腐 とろ湯葉 パプリカ 鼈甲餡 ③スモークサーモン 柿 蕪 浅月 敷き辛子酢味噌		
造り	2点盛り 芽物一式		
焼物	鶏けんちん・二種の葱味噌焼 山海月		
(二の膳)			
煮物	寒鰯大根 青味		
油物	牡蠣フライ 彩野菜 タルタルソース レモン		
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] 金目鯛釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600	
	炊込み御飯	+¥0	
	穴子飯	+¥940	
	おまかせ鮓5貫	+¥1,650	
デザート	プリン 柚子ソース または 苺羊羹		
◎ うな重(ランチディナー)			6800
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)			6800
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	牡蠣と雲子の茶碗蒸し 美味酢餡 万能 黒七味		
吸物	白湯仕立 信玄鶏 早掘筍 里芋 青味 黒胡椒		
造り	旬の物 芽物一式		
油物	海老真薯 南瓜 舞茸 青味		
温物	風呂吹大根 金目鯛 青梗菜 椎茸 柚子味噌 振り柚子		
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] 金目鯛釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600	
	炊込み御飯		
	穴子飯	+¥940	
	おまかせ鮓5貫	+¥1,650	
デザート	プリン 柚子ソース または 苺羊羹		
◎ 雅(ランチディナー)			¥11,500
先附	白酢和え 海老 鮑茸 林檎 烏賊 振り柚子		
蓋物	白味噌仕立て 牡蠣 多良白子 里芋 観音葱 水辛子		
造り	旬のもの 芽物一式		
焼物	早掘筍 数の子チーズ 鯧西京焼		
温物	銀多良と大根の旨煮 青味		
留肴	和牛炙サラダ 絹ごし豆腐 野菜 胡麻ポン		
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] 金目鯛釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600	
	炊込御飯	+¥0	
	穴子飯	+¥940	
	おまかせ鮓5貫	+¥1,650	
デザート	プリン 柚子ソース または 苺羊羹		

◎ 雅庭・和洋会席コース (ランチディナー)			¥13,200
先附		白酢和え 海老 鮑茸 林檎 烏賊 振り柚子	
スープ		ホタテと春菊のクラムスープ	
造り		旬のもの 芽物一式	
焼物		真鯛のソテー シャンパンソース	
温物		銀多良と大根の旨煮 青味	
強肴		和牛とフォアグラのロッシーニ 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) ※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	+¥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	

匠会席 (ランチディナー)			¥17,200
先附		白酢和え 海老 鮑茸 林檎 烏賊 振り柚子	
吸物		土瓶仕立て タラバ蟹 牡蠣 里芋 青味 酢橘	
造り		旬のもの 芽物一式	
焼物		黒毛和牛ステーキ 焼野菜	
温物		銀多良と大根の旨煮 青味	
食事		美味鮓丼 留椀	
水菓子		メロン せとか	
デザート		苺のタルト	

◎ お子様御膳童(ランチディナー)			3350
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			

日曜ディナー限定メニュー			¥15,000
前菜		一、白酢和え 海老 鮑茸 林檎 烏賊 振り柚子 一、鮓のタルタル キャビア添え 一、牡蠣と雲子の茶碗蒸し 美味酢餡 万能 黒七味	
油物		車海老・穴子・野菜 天麩羅	
焼物		A5黒毛和牛 フォアグラ 焼野菜 ロッシーニ仕立	
食事		本日の厳選握り鮓 五貫 留椀	
デザート		苺のタルト	

2021年12月31日 年越蕎麦 出雲蕎麦

① 蕎麦(冷・温) + 天麩羅	¥2,200
② 蕎麦のみ(冷・温)	¥1,700
① コースの最後の食事を蕎麦(冷・温)に変更	¥1,000
④ コースの最後の食事を蕎麦(冷・温) + 天麩羅に変更した場合	¥1,500

# 鮨

- |  |   |
|--|---|
| ◎ <b>海鮮重(ランチ)</b>                              | ¥3,120  |
| 海鮮重<br>季節の茶碗蒸し<br>天麩羅<br>留椀<br>季節のデザート         |   |
| ◎ <b>穴子重(ランチ)</b>                              | ¥3,120  |
| 穴子重<br>季節の茶碗蒸し<br>天麩羅<br>小鉢<br>留椀<br>季節のデザート   |   |
| ◎ <b>板前おまかせ鮨八貫セット(ランチ)</b>                     | ¥4,160  |
| 握り鮨 八貫(地物)<br>天麩羅<br>季節の茶碗蒸し<br>留椀<br>季節のデザート  |   |
| <b>厳選旬のネタ握り 板前おまかせ鮨八貫セット(ランチ)</b>              | ¥4,960  |
| 握り鮨 八貫(地物)<br>天麩羅<br>季節の茶碗蒸し<br>留椀<br>季節のデザート  |   |
| ◎ <b>板前おまかせ鮨十二貫セット(ランチ)</b>                    | ¥5,200  |
| 握り鮨 十二貫(地物)<br>天麩羅<br>季節の茶碗蒸し<br>留椀<br>季節のデザート |   |
| <b>厳選旬のネタ握り 板前おまかせ鮨十二貫セット(ランチ)</b>             | ¥6,000  |
| 握り鮨 十二貫(地物)<br>天麩羅<br>季節の茶碗蒸し<br>留椀<br>季節のデザート |   |
| ◎ <b>極上海鮮重(ランチ)</b>                            | ¥5,600  |
| 極上海鮮重<br>季節の茶碗蒸し<br>天麩羅<br>留椀<br>季節のデザート       |   |
| ◎ <b>魚貝と旬野菜の鮨コース(ランチディナー)</b>                  | ¥9,200  |
| 先附<br>温物<br>鮨<br>デザート                          | 牡蠣と雲子の茶碗蒸し 美味酢鮓 万能 黒七味<br>風呂吹大根 金目鯛 青梗菜 椎茸 柚子味噌 振り柚子<br>魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁<br>プリン 柚子ソース または 苺羊羹 |

◎ おすすめ鮭会席(ランチディナー)

¥11,500

先附	白酢和え 海老 鮑茸 林檎 烏賊 振り柚子
一の膳	白味噌仕立て 牡蠣 多良白子 里芋 観音葱 水辛子
二の膳	早堀筍 数の子チーズ 鯨西京焼
三の膳	銀多良と大根の旨煮 青味
	握り鮭 三貫 留椀
デザート	プリン 柚子ソース または 苺羊羹

◎ 本日のおまかせ贅沢鮭コース(ランチディナー)

¥17,500

先附	白酢和え 海老 鮑茸 林檎 烏賊 振り柚子
造り	旬魚盛り合わせ
焼物	和牛ステーキ 焼野菜
温物	銀多良と大根の旨煮 青味
鮭	旬鮭七貫 荒汁
デザート	プリン 柚子ソース または 苺羊羹

# 鉄板

◎ 12月の鉄板ランチ(ランチ平日限定)全5品		¥3,950
先附	アンチョビとポテトサラダ	
スープ	白菜のスープ	
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] 金目鯛釜炊き御飯(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	アンチョビとポテトのサラダ	
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	牡蠣と雲子の茶碗蒸し 美味酢餡 万能 黒七味	
スープ	白菜のスープ	
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] 金目鯛釜炊き御飯(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 デイナー) 全5品		¥9,880
先附	牡蠣と雲子の茶碗蒸し 美味酢餡 万能 黒七味	
スープ	ホタテと春菊のクラムスープ	
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] 金目鯛釜炊き御飯(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 プリン 柚子ソース または 苺羊羹	

◎ 料理長おすすめ鉄板コース(ディナー)全6品		¥14,600
先附	牡蠣と雲子の茶碗蒸し 美味酢餡 万能 黒七味	
スープ	ホタテと春菊のクラムスープ	
魚貝	タラバ蟹と真鯛のソテー シャンパンソース	
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g 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] 金目鯛釜炊き御飯(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
	プティフル コーヒーまたは紅茶(ランチ)	
デザート	ディナー プリン 柚子ソース または 苺羊羹	

◎ 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	牡蠣と雲子の茶碗蒸し 美味酢餡 万能 黒七味	
スープ	ホタテと春菊のクラムスープ	
オマール	オマール海老 アメリケヌソース	
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] 金目鯛釜炊き御飯(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
	プティフル コーヒーまたは紅茶(ランチ)	
デザート	ディナー プリン 柚子ソース または 苺羊羹	

◎ 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	鮪のタルタル キャビア添え	
スープ	牡蠣のコンソメロワイヤル 振り柚子	
中品	フォアグラとクエのソテー ペリグーソース	
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	
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] 金目鯛釜炊き御飯(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	+¥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	苺のタルト	

◎ 鉄板焼クリスマスメニュー		¥23,000
アミューズ	フランス産キャビア ズワイ蟹 ウニ ミックスリーフ アボカド エディブルフラワー	
オードブル	フォアグラとクエのソテー ミックスベリーソース	
魚料理	オマール海老&鮑 シャンパンブールブランソース	
肉料理	A5黒毛和牛ステーキ マッシュポテト 焼野菜	
食事	雅庭特製ピラフ チキンボールコンソメスープ 青味	
デザート	ストロベリーピスターシュ	

# 会席単品

<b>酒菜/進肴</b> Appetizers	白酢和え 海老 鮑茸 林檎 烏賊 振り柚子	¥1,600
	牡蠣と雲子の茶碗蒸し 美味酢餡 万能 黒七味	¥2,000
	小鯛南蛮漬	¥980
	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
	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
<b>吸物</b> Soup	白湯仕立 信玄鶏 早堀筍 里芋 青味 黒胡椒	¥1,800
	白味噌仕立て 牡蠣 多良白子 里芋 観音葱 水辛子	¥2,200
<b>造り</b> 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
<b>焼物</b> 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
<b>温物</b>	銀多良と大根の旨煮 青味	¥2,400
	風呂吹大根 金目鯛 青梗菜 椎茸 柚子味噌 振り柚子	¥2,400
<b>油物</b> Tempura	穴子の天婦羅	¥2,400
	才巻海老と野菜の天婦羅	¥3,200
<b>食事</b> Rice/Noodles	[オススメ] 金目鯛釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,600
	蟹雑炊	2200
	茶蕎麦(冷温)	1650
	うどん(冷温)	1650
	炊込み御飯セット	1450
	白御飯セット	940
	お茶漬け(海苔茶 又は梅茶)	1140



# 鉄板

<b>お魚</b>	焼き鮑(大)(要予約)	¥13,500~
<b>Seafood</b>	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)	850
	真鯛のソテー シャンパンソース	¥2,100
<b>お肉</b>	和牛100g~(10g単位増量をお受けいたします。)	
<b>Wagyu Beef</b>	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
	ふらの牛サーロイン	¥12,000
<b>スープ</b>	白菜のスープ	700
<b>Soup</b>	ホタテと春菊のクラムスープ	¥900
<b>オードブル</b>		
<b>Appetizers</b>	キャビア(50g) & 野菜スティック	12500
	本日のおすすめ焼き野菜	1250
	シーザーサラダ カラスミ添え	1760
<b>食事</b>	[オススメ]金目鯛釜炊き御飯(2名様~ 前日までの要予約)	+¥3,200
<b>Rice Set</b>	梅ちりめん御飯 留椀 香の物	1140
	ガーリックライス 留椀 香の物	1140
	蟹餡かけ炒飯 留椀 香の物	1450
	季節の炊き込御飯 留椀 香の物	1450
	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。