

5月

会席

◎ 松華堂弁当(ランチ 平日限定)			¥2,600
造り	旬のもの一点 芽物一式		
小鉢	① 野菜浸し 飛子 ② 南瓜・空豆・ひよこ豆など トマト ジェノベーゼソース ③ うすい豆腐 湯葉 空豆 小海老 亀甲餡		
焼物	太刀魚木の芽焼き 焼前		
蒸物	茶碗蒸し		
温物	揚芋饅頭 グリーンピース 相混葱 カレー餡 (鶏ミンチ・人参・玉葱)		
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
おまかせ鮎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	和牛炙りサラダ 美味ジュレ 山海月 南瓜・空豆・ひよこ豆など トマトジェノベーゼソース		
蒸物	茶碗蒸し		
油物	野菜天麩羅		
鮎	握り鮎三貫 & 玉		
麵	あおさ饅頭 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
おまかせ鮎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 揚鶏と揚牛蒡の旨酢和え 青ピーマン ② 野菜浸し 飛子 ③ うすい豆腐 湯葉 空豆 小海老 亀甲餡		
造り	2点盛り 芽物一式		
焼物	キングサーモン木の芽焼 焼前		
(二の膳)			
油物	烏賊と野菜天麩羅		
温物	豚角煮 冬瓜 ポテト餡 青味 水辛子		
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(2名様～ 前日までの要予約) 炊込み御飯 穴子飯 おまかせ鮎5貫		+¥1,600 +¥0 +¥940 +¥1,650
デザート	自家製プリン カスタードクリーム または 煎茶のいろいろ		

◎ 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		
菜味色々		
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	うすい豆腐 焼穴子 空豆 クリームチーズ イクラ 山葵 人参ソース	
吸物	深川仕立て 観音葱	
造り	旬の物 芽物一式 (下記より1品お選びください)	
焼物	銀多良西京焼 山海月 +1100円でA3サーロインステーキに、 +1320円でA3フィレステーキに、 変更いただけます	
温物	新子鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉館 柚子胡椒卸	
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(2名様～ 前日までの要予約) 炊込み御飯	+¥1,600
	穴子飯	+¥940
	おまかせ鮓5貫	+¥1,650
デザート	自家製プリン カスタードクリーム または 煎茶のういろう	

◎ 雅 (ランチディナー)		¥11,500
先附	生ハム モッツアレラチーズ マイクロリーフ ホワイトアスパラ 五月豆 トマト バジルシードソース	
吸物	雲丹海老茶巾豆腐 白葱・韭 卵白摺流し 白湯薄葛仕立て 黒胡椒	
造り	旬のもの 芽物一式 (下記より1品お選びください)	
焼物	サザエ エスカルゴ風 +1100円でA3サーロインステーキに、 +1320円でA3フィレステーキに、 変更いただけます	
温物	蛸と烏賊のしゃぶしゃぶ 野菜色々 香味おろし 胡麻ダレ&ポン酢	
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(2名様～ 前日までの要予約) 炊込御飯	+¥1,600
	穴子飯	+¥940
	おまかせ鮓5貫	+¥1,650
デザート	自家製プリン カスタードクリーム または 煎茶のういろう	

◎ 雅庭・和洋会席コース (ランチディナー)		¥13,200
先附	生ハム モッツアレラチーズ マイクロリーフ ホワイトアスパラ 五月豆 トマト バジルシードソース	
スープ	ビシソワーズ	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	広島サーモンのソテー ヴェルデュレットソース	
温物	新子鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉館 柚子胡椒卸	
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	

GW限定特別メニュー 厳選広島会席 (4/29~5/8)		¥15,000
先附	サラダ仕立て 広島サーモン 湯引蛸 生ハム キャビア・クリームチーズ 五月豆 マイクロリーフ トマト 美味ドレッシング	
蒸物	虎魚と鮑の茶碗蒸し 蟹館 折紙兜	
焼物	真鯛の兜焼き 叩き木の芽 粽	
油物	穴子と広島野菜の天麩羅 下蒲刈の藻塩 天出汁	
温物	広島牛の肉豆腐 玉葱 青味 七味	
食事	瀬戸内美味鮓丼 浅利の味噌汁 広島観音葱	
デザート	広島レモンのマスカルポーネムース	

厳選瀬戸内会席 (5/9~5/31) ランチ・ディナー

¥15,000

先附	ママカリ 広島サーモン 生ハム キャビア・クリームチーズ 五月豆 マイクロリーフ トマト 美味ドレッシング
油物	瀬戸内野菜と穴子の天麩羅 下蒲刈の藻塩 天出汁
蒸物	赤海胆と太刀魚の茶碗蒸し 蟹餡
焼物	栄螺ガーリック焼 占地 玉葱 若芽
温物	広島牛旨煮 茄子 胡麻豆腐揚げ出し 相混葱 七味おろし
食事	握り鮓3貫 巻物2貫(広島菜) 浅利の味噌汁 広島観音葱
デザート	広島レモンのマスカルポーネムース

匠会席 (ランチ・ディナー)

¥17,200

先附	生ハム モッツアレラチーズ マイクロリーフ キャビア ホワイトアスパラ 五月豆 トマト バジルシードソース
吸物	雲丹海老茶巾豆富 白葱・韭 卵白摺流し 白湯薄葛仕立て 黒胡椒
造り	旬の物 四種盛り 芽物一式
焼物	和牛ステーキ 焼野菜
油物	穴子天麩羅 茄子 青味 赤パプリカ
温物	鮑 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉餡 柚子胡椒卸
食事	美味鮓ミニ丼 留椀
水菓子	旬のもの
デザート	オレンジのフロマージュブラン

日曜ディナー限定メニュー

¥15,000

前菜	一、生ハム モッツアレラチーズ マイクロリーフ ホワイトアスパラ 五月豆 トマト バジルシードソース 一、うすい豆富 野菜浸し 湯葉 イクラ 美味出汁 一、初鰹のカツレツ 香草パン粉焼き
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	オレンジのフロマージュブラン

◎ お子様御膳 (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

鮎

◎ 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		
◎ 板前おまかせ鮎八貫セット(ランチ)		¥4,160
握り鮎 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 板前おまかせ鮎八貫セット(ランチ)		¥4,960
握り鮎 八貫(地物)		
天麩羅		
季節の茶碗蒸し		
留椀		
季節のデザート		
◎ 板前おまかせ鮎十二貫セット(ランチ)		¥5,200
握り鮎 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 板前おまかせ鮎十二貫セット(ランチ)		¥6,000
握り鮎 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		
◎ 魚貝と旬野菜の鮎コース(ランチディナー)		¥9,200
先附	うすい豆腐 焼穴子 空豆 クリームチーズ イクラ 山葵 人参ソース	
温物	新子鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉餡 柚子胡椒卸	
鮎	魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁	
デザート	自家製プリン カスタードクリーム または 煎茶のいろいろ	
◎ おすすめ鮎会席(ランチディナー)		¥11,500
先附	生ハム モッツアレラチーズ マイクロリーフ ホワイトアスパラ 五月豆 トマト バジルシードソース	
一の膳	深川仕立て 観音葱 (下記より1品お選びください)	
二の膳	銀多良西京焼 山海月 +1100円でA3サーロインステーキに、 +1320円でA3フィレステーキに、 変更いただけます	
三の膳	新子鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉餡 柚子胡椒卸	
デザート	握り鮎 三貫 留椀 自家製プリン カスタードクリーム または 煎茶のいろいろ	
◎ 本日のおまかせ贅沢鮎コース(ランチディナー)		¥17,500
先附	生ハム モッツアレラチーズ マイクロリーフ ホワイトアスパラ 五月豆 トマト バジルシードソース	
造り	旬魚盛り合わせ	
焼物	和牛ステーキ 焼野菜	
温物	新子鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉餡 柚子胡椒卸	
鮎	旬鮎七貫 荒汁	
デザート	自家製プリン カスタードクリーム または 煎茶のいろいろ	

鉄板

◎ 5月の鉄板ランチ(ランチ平日限定)全5品		¥3,950
サラダ	生ハムとカマンベールチーズのサラダ	
スープ	グリーンピースのスープ	
メイン	A3和牛(40g)と真鯛 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】留柵 香の物付き [オススメ]桜鯛御飯(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	ブティフル 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	生ハムとカマンベールチーズのサラダ	
蒸物	季節の茶碗蒸し	
デザート	ブティフル 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	うすい豆富 焼穴子 空豆 クリームチーズ イクラ 山葵 人参ソース	
スープ	グリーンピースのスープ	
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】留柵 香の物付き [オススメ]桜鯛御飯(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	ブティフル 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	うすい豆富 焼穴子 空豆 クリームチーズ イクラ 山葵 人参ソース	
スープ	ビシソワーズ	
	A5和牛ステーキ (サーロイン90g または フィレ70g) +1500円でA5和牛を オリーブ牛サーロインに変更いただけます	
メイン	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】留柵 香の物付き [オススメ]桜鯛御飯(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	ブティフル コーヒーまたは紅茶(ランチ) ディナー 自家製プリン カスタードクリーム または 煎茶のいろいろ	
◎ 料理長おすすめ鉄板コース(ディナー)全6品		¥14,600
先附	うすい豆富 焼穴子 空豆 クリームチーズ イクラ 山葵 人参ソース	
スープ	ビシソワーズ	
魚貝	広島サーモンとムール貝 ヴェルデュレットソース	
	A5和牛ステーキ (サーロイン90g または フィレ70g) +1500円でA5和牛を オリーブ牛サーロインに変更いただけます	
メイン	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】留柵 香の物付き [オススメ]桜鯛御飯(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	自家製プリン カスタードクリーム または 煎茶のいろいろ	

◎ 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	うすい豆富 焼穴子 空豆 クリームチーズ イクラ 山葵 人参ソース	
スープ	ビシソワーズ	
オマール	オマール海老 香草タルタルソース A5和牛ステーキ (サーロイン90g または フィレ70g) +1500円でA5和牛を オリーブ牛サーロインに変更いただけます	
メイン	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】 留枕 香の物付き [オススメ] 桜鯛御飯(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
デザート	蟹餡かけ炒飯 プティフル コーヒーまたは紅茶(ランチ) 煎茶のいろいろ	+¥830
	ディナー 自家製プリン カスタードクリーム または	

◎ 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	初鯉のカツレツ 香草パン粉焼き	
スープ	ムール貝のフラン	
中品	フォアグラと眼張のソテー ベリグーソース	
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】 留枕 香の物付き [オススメ] 桜鯛御飯(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
デザート	蟹餡かけ炒飯 オレンジのフロマージュブラン	+¥830

会席単品

酒菜/進肴 Appetizers	うすい豆富 焼穴子 空豆 クリームチーズ イクラ 山葵 人参ソース	¥1,500
	生ハム モッツアレラチーズ マイクロリーフ ホワイトアスパラ 五月豆 トマト バジルシードソース	¥1,800
	小鯛南蛮漬	¥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 Soup	深川仕立て 観音葱 雲丹海老玉子豆腐 白葱・韭 卵白摺流し 白湯薄葛仕立て 黒胡椒
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)	¥15,000
	鮑(大)(※要予約)	¥15,000
	車海老塩焼(35g) 1尾	¥2,100
	銀多良西京焼	¥2,500
温物	地蛸しゃぶしゃぶ 野菜色々 香味おろし 胡麻ダレ&ポン酢	¥2,500
	新子鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉餡 柚子胡椒卸	¥2,500
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] 桜鯛御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥3,200
	蟹雑炊	¥2,200
	茶蕎麦(冷温)	¥1,600
	うどん(冷温)	¥1,600
	炊込み御飯セット	¥1,400
	白御飯セット	¥940
お茶漬(海苔茶 又は梅茶)	¥1,100	

鉄板

お魚 Seafood	焼き鮑(大)(要予約)	¥15,000~
	伊勢海老ソテー(1尾)(要予約)	¥15,000~
	オマール海老(1尾)	¥9,350~
	焼きホタテ貝(1貫)	¥850
	広島サーモンのソテー ヴェルデュレットソース	¥2,200
お肉 Wagyu Beef	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
	オリブ牛サーロイン 100g	¥10,000
スープ Soup	グリーンピースのスープ	¥700
	ピシソワーズ	¥800
オードブル Appetizers	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 カラスミ添え(冷)	¥1,900
食事 Rice Set	[オススメ] 桜鯛御飯(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。