

6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	夏野菜と豚の冷しゃぶ	人参ドレッシング	
	水雲酢	ジュンサイ	
	空豆甘露煮		
揚物	玉蜀黍真薯と野菜の天麩羅		
蒸物	茶碗蒸し		
温物	米茄子 冬瓜 海老そぼろ餡	生姜 青味	
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	和牛炙りサラダ	人参ドレッシング	
	旬野菜と油揚げのお浸し	シラス ゆかり	
	心太と蒸鶏	ピーナッツソース	
蒸物	茶碗蒸し		
油物	玉蜀黍真薯と野菜の天麩羅		
鮓	握り鮓三貫 & 玉		
麵	トマト麵		
	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 夏野菜と豚の冷しゃぶ 人参ドレッシング ② 旬野菜と油揚のお浸し シラス ゆかり ③ 水雲酢 烏賊酒煎り ジュンサイ 卸山芋	
	造り	2点盛り 芽物一式	
	焼物	太刀魚木の芽焼き 焼前(花豆甘露煮)	
	(二の膳)		
	油物	海老・茗荷・ズッキーニの掻揚	
	煮物	手羽元と冬瓜の辛味白湯煮 白葱 隠元豆 黒胡椒	
	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] 鮎の御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,500
		炊込み御飯	+¥0
		穴子飯	+¥940
		おまかせ鮎5貫	+¥1,650
	デザート	青梅蜜煮ゼリー もしくは チェリーダックワーズ	
◎ 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	生ハム チーズ 焼茄子 アスパラ フルーツマト 人参ドレッシング	
	吸物	沢煮椀 海老真薯信田巻 ジュンサイ 酢橘	
	造り	旬の物 芽物一式	
	油物	無花果桜味噌鑄込の東寺揚 空豆 赤黄パプリカ	
	温物	信州鶏 辛味白湯煮 大根 稲庭素麺 青味 鷹の爪	
	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] 鮎の御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,500
		炊込み御飯	
		穴子飯	+¥940
		おまかせ鮎5貫	+¥1,650
	デザート	青梅蜜煮ゼリー もしくは チェリーダックワーズ	
◎ 雅(ランチディナー)			¥11,500
	先附	湯葉 枝豆豆腐 海老 イクラ 卸山芋 翡翠餡 山葵	
	吸物	鱧黄身揚 茗荷真薯 順才 青味 酢橘	
	造り	旬のもの 芽物一式	
	焼物	鮎の塩焼 酢橘 焼前	
	温物	和牛旨煮 冬瓜 青梗菜 針葱 七味	
	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] 鮎の御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,500
		炊込御飯	+¥0
		穴子飯	+¥940
		おまかせ鮎5貫	+¥1,650
	デザート	青梅蜜煮ゼリー寄せ もしくは チェリーダックワーズ	

◎ 雅庭・和洋会席コース (ランチディナー)			¥13,200
先附	湯葉 枝豆豆腐 海老 イクラ 卸山芋 翡翠餡 山葵		
スープ	グリーンピース入りコンソメスープ		
造り	旬のもの 芽物一式		
焼物	鮎のソテー 焼野菜 バジルソース		
温物	鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉餡 柚子胡椒		
強肴	和牛とフォアグラのロッキーニ 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	湯葉 枝豆豆腐 海老 キャビア 翡翠餡		
吸物	鱧黄身揚 茗荷真薯 順才 青味 梅肉		
造り	旬の物 四種盛り 芽物一式		
焼物	和牛・フォアグラのロッキーニ		
油物	雲丹大葉包と野菜の天麩羅		
温物	鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉餡 柚子胡椒		
食事	美味鮎ミニ丼 留椀		
水菓子	旬のもの		
デザート	桃とラズベリーのブランマンジュ		
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、うすい豆腐 野菜浸し 湯葉 イクラ 美味出汁 一、初鯉のカツレツ 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 ロッキーニ仕立		
食事	本日の厳選握り鮎 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			
鮎、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	生ハム チーズ 焼茄子 アスパラ フルーツマト 人参ドレッシング	
温物	和牛旨煮 冬瓜 青梗菜 針葱 七味	
鮎	魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁	
デザート	青梅蜜煮ゼリー寄せ もしくは チェリーダックワーズ	
◎ おすすめ鮎会席(ランチディナー)		¥11,500
先附	生ハム チーズ 焼茄子 アスパラ フルーツマト 人参ドレッシング	
一の膳	無花果桜味噌鑄込の東寺揚 空豆 赤黄パプリカ	
二の膳	銀多良西京焼 焼前	
三の膳	信州鶏 辛味白湯煮 大根 稲庭素麺 青味 鷹の爪	
	握り鮎 三貫 留椀	
デザート	青梅蜜煮ゼリー もしくは チェリーダックワーズ	

◎ 本日のおまかせ贅沢館コース(ランチディナー)

¥17,500

先附	湯葉 枝豆豆腐 海老 イクラ 卸山芋 翡翠館 山葵
造り	旬魚盛り合わせ
焼物	和牛ステーキ 焼野菜
温物	鰻 冬瓜 出汁巻卵 蟹三つ葉館 柚子胡椒
館	旬鮎七貫 荒汁
デザート	青梅蜜煮ゼリー寄せ もしくは チェリーダックワーズ

6月限定 北海館会席

¥15,000

先附	一、北海しま海老塩茹で 一、ミルク茶碗蒸し
一の膳	玉蜀黍とアスパラの搔揚
二の膳	北海牛のステーキ 焼野菜
三の膳	北海ジャガイモ饅頭 雲丹 鮑 亀甲館 相混葱 柚子胡椒
水菓子	メロン 小玉西瓜

鉄板

◎ 6月の鉄板ランチ(ランチ平日限定)全5品		¥3,950
サラダ	ラタトゥイユサラダ	
スープ	サンジェルマンスープ	
メイン	A3和牛(40g)と瀬戸内六穀豚 焼野菜	
食事	【下記の中より1品お選びください】留挽 香の物付き [オススメ]鮎の御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,500
	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
サラダ	ラタトゥイユサラダ	
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	生ハム チーズ 焼茄子 アスパラ フルーツマト 人参ドレッシング	
スープ	サンジェルマンスープ	
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】留挽 香の物付き [オススメ] 鮎の御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,500
	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	生ハム チーズ 焼茄子 アスパラ フルーツマト 人参ドレッシング	
スープ	グリーンピース入りコンソメスープ	
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】留挽 香の物付き [オススメ]鮎の御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,500
	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 青梅蜜煮ゼリー もしくは チェリーダックワーズ	
◎ 料理長おすすめ鉄板コース(ディナー)全6品		¥14,600
先附	生ハム チーズ 焼茄子 アスパラ フルーツマト 人参ドレッシング	
スープ	グリーンピース入りコンソメスープ	
魚貝	鮎 車海老 バジルソース	
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】留挽 香の物付き [オススメ] 鮎の御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,500
	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	青梅蜜煮ゼリー もしくは チェリーダックワーズ	

◎ 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	生ハム チーズ 焼茄子 アスパラ フルーツマト 人参ドレッシング	
スープ	グリーンピース入りコンソメスープ	
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】 留挽 香の物付き [オススメ] 鮎の御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,500
	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) くは チェリーダックワーズ	ディナー 青梅蜜煮ゼリー もし

◎ 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	イタリア産プロシュートとフレッシュモツツアレラのカプレーゼ キャビア添え グリッシーニ	
スープ	バリソワール(冷製ジャガイモスープ、コンソメジュレ、コンソメジュレ、ウニ、浅月)	
中品	フォアグラと鮎のソテー ベリゲーソース	
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】 留挽 香の物付き [オススメ] 鮎の御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,500
	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
	蟹餡かけ炒飯	+¥830
デザート	桃とラズベリーのブランマンジェ	

会席単品

酒菜/進肴 Appetizers	生ハム チーズ 焼茄子 アスパラ フルーツトマト 人参ドレッシング	¥1,800
	湯葉 枝豆豆腐 海老 イクラ 卸山芋 翡翠餡 山葵	¥1,800
	小鯛南蛮漬	¥980
	和牛炙りサラダ	¥3,300
	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	沢煮椀 海老真薯信田巻 ジュンサイ 酢橘
鱧黄身揚 茗荷真薯 順才 青味 酢橘		¥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)	¥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	和牛旨煮 冬瓜 青梗菜 針葱 七味	¥2,600
	信州鶏 辛味白湯煮 大根 稲庭素麺 青味 鷹の爪	¥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
食事 Rice/Noodles	[オススメ] 鮎の御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥3,000
	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
	お茶漬け(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
	車海老(1尾) バジルソース	¥2,400
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
比婆牛 100g	¥10,000	
スープ Soup	サンジェルマンスープ	¥750
	グリーンピース入りビーフコンソメ	¥900
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] 鮎の御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥3,000
	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。