

10月

会席

◎ 松華堂弁当(ランチ 平日限定)		¥2,364
造り	旬魚一点盛 芽物一式	
小鉢	①小鯛と鮭の南蛮漬け ②カマンベールチーズフライ 湯葉 山葵 美味出し	
油物	薩摩芋真薯と野菜天麩羅	
蒸物	茶碗蒸し	
温物	穴子 里芋 冬瓜 茄子 隠元	
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	+¥455
◎ こだわり焼魚御膳(ランチ)		¥2,682
	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	+¥382
	穴子飯	+¥855
	おまかせ鮓5貫	+¥1,500
	季節のデザート	
◎ 黄沢ランチ(ランチ 平日限定)		¥3,591
造り	旬魚 芽物一式	
小鉢	①和牛炙りサラダ 美味ドレッシング ②里芋・蛸・南瓜 隠元 ③小鯛南蛮漬	
蒸物	茶碗蒸し	
油物	烏賊と野菜天麩羅	
鮓	握り鮓三貫 & 玉	
麺	(温・冷)のチョイス 茶蕎麦 デザートとコーヒーまたは紅茶付き	¥455
◎ 御造り御膳(ランチ)		¥3,819
	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	+¥382
	穴子飯	+¥855
	おまかせ鮓5貫	+¥1,500
	季節のデザート	
◎ 四季彩(ランチ)		¥5,273
(一の膳)		
小鉢	①鮎と焼茄子のちり酢掛け ②黄ニラ 蒸鶏 浅月 美味出し ③柿 梨の白酢和え	
造り	2点盛り 芽物一式	
焼物	太刀魚のエリンギ巻 焼前	
(二の膳)		
温物	ずわい蟹の東寺巻き(揚げ)冬瓜のすり流し 豆腐 茸 青味	
油物	薩摩芋真薯と野菜天麩羅	

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]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,455
	炊込み御飯	+¥0	
	穴子飯		+¥855
	おまかせ鮓5貫		+¥1,500
デザート	栗入りヨーグルトムース または 紫芋羊羹		
◎ うな重 (ランチ ディナー)			¥6,182
	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)			¥6,182
	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)			¥7,455
先附	蟹と里芋の玉× 銀餡 笹打エシャロット		
吸物	秋カマス 連餅 蕪のすり流し 青味 酢橘		
造り	炙り×鯖・秋刀魚のサラダ仕立て		
焼物	紅葉豚角煮焼き 焼南瓜 ジャガイモ餡 揚針牛蒡		
温物	秋鮭 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]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,455
	炊込み御飯	+¥0	
	穴子飯		+¥855
	おまかせ鮓5貫		+¥1,500
デザート	栗入りヨーグルトムース または 紫芋羊羹		
◎ 鮓 天麩羅 ステーキコース (ランチ ディナー)			¥10,273
先附	チキンサラダ又は茶碗蒸し		
スープ	ポタージュスープ		
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	鮓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)			¥10,455
先附	南瓜・茸色々・柿・ズワイ蟹・胡桃の白酢和え 振柚子 五色あられ		
造り	旬のもの 芽物一式		
焼物	紅葉鯛兜焼 散らし木の芽 酢取生姜		
温物	銀多良 大根 相混葱 柚子味噌と美味出汁		
留肴	霜降和牛 車海老 狩留家茄子 アボカド スプラウト 美味ソース		
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]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,455
	炊込御飯	+¥0	
	穴子飯		+¥855
	おまかせ鮓5貫		+¥1,500
デザート	栗入りヨーグルトムース または 紫芋羊羹		
◎ 秋の味覚祭 予約制 (ランチディナー)			¥12,000
秋菜	①辰勝男の叩きと紅葉鯛のサラダ 天盛り 錦野菜 南瓜ソーメン ②柿と洋梨の白酢和え 五色あられ ③栗と紫芋の天婦羅 抹茶塩		
吸物	松茸の土瓶蒸し 松茸 羽太 冬瓜 青味 酢橘		
焼物	紅葉豚と野菜の味噌炒め カオヤーピン包み		
温物	丸茄子と秋鮭の揚げ出し 海老・パプリカ・相混葱 紅葉卸		

食事 秋の美味鮓井 留椀
デザート 栗のアイス

◎ 雅庭・和洋会席コース (ランチ ディナー) ¥12,000

先附 南瓜・茸色々・柿・ズワイ蟹・胡桃の白酢和え 振柚子 五色あられ
スープ トランペット茸のビーフコンソメ
造り 旬のもの 芽物一式
焼物 紅葉鯛のソテー ソースヴェール
温物 銀多良 大根 相混葱 柚子味噌と美味出汁
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 海鮮ミニ井 留椀
デザート アイスクリューム

◎ 和牛しゃぶしゃぶ会席 (ランチ ディナー) ¥12,000
※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 +¥1,728
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 アイスクリューム

◎ 匠 (ランチ ディナー) ¥15,637

先附 南瓜・茸色々・柿・ズワイ蟹・胡桃の白酢和え 振柚子 五色あられ
吸物 松茸の土瓶蒸し 松茸 羽太 冬瓜 青味 酢橘
造り 旬のもの 芽物一式
焼物 和牛ステーキ 焼野菜
蒸物 鮑と甘鯛の茶碗蒸し たっぶり鱻鱈館 銀杏
留肴 炙り鰯・秋刀魚のサラダ仕立て 柚子味噌ドレッシング
食事 美味鮓井 留椀
水菓子 旬のもの
デザート 和栗モンブラン

◎ お子様御膳 童 (ランチ ディナー) ¥3,046

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) ¥2,837

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) ¥2,837

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) ¥3,782

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

- ◎ 板前おまかせ鮎十二貫セット(ランチ) ¥4,728
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

- ◎ 秋の美味鮎井ぶり(ランチ) ¥5,091
季節の茶碗蒸し
秋野菜天麩羅
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) ¥8,364
先附 蟹と里芋の玉酢 銀鮎 笹打エシヤロット
温物 秋鮭 秋茄子 薩摩揚げの揚げ出し相混葱 紅葉おろし
鮎 魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁
デザート 栗入りヨーグルトムース または 紫芋羊羹

- ◎ おすすめ鮎会席(ランチ ディナー) ¥10,455
先附 南瓜・茸色々・柿・ズワイ蟹・胡桃の白酢和え 振柚子 五色あられ
一の膳 松茸の土瓶蒸し 松茸 羽太 冬瓜 青味 酢橘
二の膳 穴子と野菜の天婦羅
三の膳 銀多良 大根 相混葱 柚子味噌と美味出汁
握り鮎三貫 旬魚荒汁
デザート 栗入りヨーグルトムース または 紫芋羊羹

- ◎ 本日のおまかせ贅沢鮎コース(ランチ ディナー) ¥15,910
先附 南瓜・茸色々・柿・ズワイ蟹・胡桃の白酢和え 振柚子 五色あられ
造り 旬魚盛り合わせ
焼物 和牛ステーキと焼松茸 酢橘添え
蒸物 鮑と甘鯛の茶碗蒸し たっぶり鱧鱒鮎 銀杏
鮎 旬鮎七貫 荒汁
デザート 栗入りヨーグルトムース 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 ¥3,591
先附 生ハムと南瓜のサラダ
スープ 秋茄子のポタージュ
メイン A3和牛ステーキと紅葉鯛 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]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約) +¥1,455
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 +¥755
梅ちりめん御飯 +¥755
蟹鮎かけ炒飯 +¥755
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 ¥5,273
お重 和牛ステーキ重 焼野菜
サラダ 生ハムと南瓜のサラダ
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 ¥6,455
先附 太刀魚のエスカベッシュ
スープ 秋茄子のポタージュ

メイン	和牛ステーキ サーロイン100g または ファイル90g 焼野菜		
食事	【下記の中より1品お選びください】 留庵 香の物付き [オススメ]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,455
	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		+¥755
	梅ちりめん御飯		+¥755
	蟹餡かけ炒飯		+¥755
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			¥8,982
先附	太刀魚のエスカベッシュ		
スープ	トランペット茸のビーフコンソメ		
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または ファイル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】 留庵 香の物付き [オススメ]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,455
	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		+¥755
	梅ちりめん御飯		+¥755
	蟹餡かけ炒飯		+¥755
デザート	ブティフル コーヒーまたは紅茶(ランチ) 栗入りヨーグルトムース または 紫芋羊羹		
◎ 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 ¥18,000 3名様 ¥28,910 4名様 ¥36,000
先附	季節の前菜		
スープ	季節野菜のコンソメスープ		
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		+¥755
	梅ちりめん御飯		+¥755
	蟹餡かけ炒飯		+¥755
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			¥13,273
先附	太刀魚のエスカベッシュ		
スープ	トランペット茸のビーフコンソメ		
魚貝	紅葉鯛とタラバ蟹 ポルチーニソース		
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または ファイル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】 留庵 香の物付き [オススメ]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,455
	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		+¥755
	梅ちりめん御飯		+¥755
	蟹餡かけ炒飯		+¥755
デザート	栗入りヨーグルトムース または 紫芋羊羹		
◎ 鉄板焼・祝和牛コース(土日祝ランチ限定※日前予約) 全6品			¥14,182
先附	祝い鯛とサーモンのマリネ カシスマスタード 旬野菜添え 金箔		
スープ	ビーフコンソメ		
海老	伊勢海老(半身)ソテー ポルチーニソース		
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】 留庵 香の物付き [オススメ]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,455
	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		+¥755
	梅ちりめん御飯		+¥755
	蟹餡かけ炒飯		+¥755
デザート	ブティフル 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			¥17,364
先附	太刀魚のエスカベッシュ		
スープ	トランペット茸のビーフコンソメ		

魚料理	オマール海老 ソースヴェール		
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または ファイル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】 留庵 香の物付き [オススメ]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,455
	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		+¥755
	梅ちりめん御飯		+¥755
	蟹館かけ炒飯		+¥755
デザート	プティフル コーヒーまたは紅茶(ランチ) 栗入りヨーグルトムース 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 ¥23,637

先附	紅葉鯛のタルタル キャビア		
スープ	鴨肉と茄子のビーフコンソメ		
中品	フォアグラと旬魚 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 または 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】 留庵 香の物付き [オススメ]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,455
	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		+¥755
	梅ちりめん御飯		+¥755
	蟹館かけ炒飯		+¥755
デザート	和栗モンブラン		

会席単品

酒菜/進肴	蟹と里芋の玉炙 銀館 笹打エシャロット	¥1,636
Appetizers	南瓜・茸色々・柿・ズワイ蟹・胡桃の白酢和え 振柚子 五色あられ	¥1,819
	小鯛南蛮漬け	¥891
	和牛炙りサラダ	¥2,909
	中トロ鯛炙りサラダ	¥3,000
	クリームチーズ 酒盗添え	¥636
	旬魚の葉わさび和え	¥909
	煮穴子炙り	¥2,273
	トロ炙り	¥2,818
	本日の酢の物	¥1,636
吸物	秋カマス 連餅 蕪のすり流し 青味 酢橘	¥2,000
Soup	松茸の土瓶蒸し	¥2,728
造り	御造り 三種盛り合せ	¥1,727
Sashimi	御造り 五種盛り合せ	¥2,909
	本日の薄造り	¥2,909
焼物	伊勢海老(※要予約)	¥12,273
Grilled Dish	鮑(大)(※要予約)	¥12,273
	車海老塩焼(35g)1尾	¥1,909
	銀多良西京焼	¥2,273
温物	秋鮭 秋茄子 薩摩揚げ出し 相混葱 紅葉おろし	¥1,819
Warm Dish	銀多良 大根 相混葱 柚子味噌と美味出汁	¥2,455
油物	穴子の天婦羅	¥2,182
Tempura	才巻海老と野菜の天婦羅	¥2,909

食事	[オススメ]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約)	¥5819～ (+¥2910/1名様)	
Rice/Noodles	蟹雑炊		¥2,000
	茶蕎麦(冷温)		¥1,500
	うどん(冷温)		¥1,500
	炊込み御飯セット		¥1,319
	白御飯セット		¥855
	お茶漬け(海苔茶 又は梅茶)		¥1,037

鉄板単品

お魚	焼き鮑(大)(要予約)	¥12,273～	
Seafood	伊勢海老ソテー(1尾)(要予約)	¥12,273～	
	オマール海老(1尾)	¥8,500～	
	焼きホタテ貝(1貫)		¥755
	紅葉鯛のソテー ポルチーニソース		¥1,636
お肉	和牛100g～		
Wagyu Beef	A3サーロイン100g		¥6,000
	A3フィレ100g		¥7,000
	A5サーロイン100g		¥8,000
	A5フィレ100g		¥9,000
	松坂牛サーロイン100g		¥15,455
	京の肉サーロイン100g	時価	
スープ	秋茄子のポタージュ		¥564
Soup	トランペット茸のビーフコンソメ		¥755
オードブル	太刀魚のエスカベッシュ		¥1,091
Appetizers	キャビア(50g) & 野菜スティック		¥11,364
	本日のおすすめ焼き野菜		¥1,137
	シーザーサラダ カラスミ添え		¥1,600
食事	[オススメ]釜炊き松茸御飯(2名様～ 前日までの要予約)	¥5819～ (+¥2910/1名様)	
Rice Set	梅ちりめん御飯 留椀 香の物		¥1,037
	ガーリックライス 留椀 香の物		¥1,037
	蟹餡かけ炒飯 留椀 香の物		¥1,319
	季節の炊き込御飯 留椀 香の物		¥1,319
	白御飯 留椀 香の物		¥855

※料金にはサービス料10%が含まれております。消費税10%は含まれておりません。

※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。