

# 11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里芋唐揚げ 蟹餡 ②チキンサラダ シーザードレッシング	
油物	野菜の天婦羅	
蒸物	茶碗蒸し	
温物	厚揚げ 分葱 銀杏 雲掛け	
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	+ ¥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	
◎ 贅沢ランチ(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 ポン酢ジュレ ②蒟蒻甘辛煮 ③焼穴子 お浸し 唐墨香煎	
蒸物	茶碗蒸し	
油物	南瓜真薯と野菜の天婦羅	
鮓	握り鮓三貫 & 玉	
麺	(温・冷)のチョイス 柚子麺 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マコモダケの金平 ②里芋唐揚げ 蟹餡 ③野菜のお浸し 唐墨香煎	
造り	2点盛り 芽物一式	
焼物	鰯柚庵焼 裏白椎茸 焼前	
(二の膳)		
温物	太刀魚の松前蒸し 香味野菜 美味酢餡	

油物	旬野菜の天麩羅		
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] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,091
	炊込み御飯	+¥0	
	穴子飯		+¥855
	おまかせ鮓5貫		+¥1,500
デザート	バニラアイス 黒蜜 または 黒胡麻と胡桃のゆべし		
◎ 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		
	葉味色々		
	香の物		
	お茶漬		
	季節のデザート		
◎ 彩 (ランチ ディナー)			¥7,455
先附	和栗・柿・ラ・フランスの白酢和え スナッフエンドウ ふり柚子		
吸物	真鯛のつみれ汁 乱切野菜 忍び生姜		
造り	旬の物 芽物一式		
焼物	大正海老殻殻木の芽焼 焼前		
温物	大山鶏みぞれ白湯辛煮 大根 鷹の爪 鮑茸 青梗菜		
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] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,091
	炊込み御飯	+¥0	
	穴子飯		+¥855
	おまかせ鮓5貫		+¥1,500
デザート	バニラアイス 黒蜜 または 黒胡麻と胡桃のゆべし		
◎ 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	冷製秋茄子玉子寄 茄子 銀杏 百合根 生姜餡		
座付	羽太 蕪 小海老 大黒占地 青味 酢橘		
造り	旬のもの 芽物一式		
油物	穴子チーズの紫蘇揚げ 南瓜 舞茸 蓮根チップ		
温物	和牛 蕎麦 ごま豆腐 蛇の目大根 錦秋野菜 美味出汁		
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] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,091
	炊込御飯	+¥0	
	穴子飯		+¥855
	おまかせ鮓5貫		+¥1,500
デザート	バニラアイス 黒蜜 または 黒胡麻と胡桃のゆべし		
◎ 雅庭・和洋会席コース (ランチ ディナー)			¥12,000
先附	和栗・柿・ラ・フランスの白酢和え ふり柚子		
スープ	蓮根のビーフコンソメ		
造り	旬のもの 芽物一式		

焼物	サーモンのソテー 磯の香ソース
温物	鮑 蕎麦 ごま豆腐 蛇の目大根 錦秋野菜 美味出汁
強肴	和牛とフォアグラのロッシューニ 青味トリュフ赤ワインソース
食事	海鮮ニ二井 留椀
デザート	アイスクリーム

◎ 11月限定特別会席(ランチディナー) ¥12,000

先附	①寒鱈大根 ②唐墨大根 ③雲子ポン酢
造り	旬のもの 芽物一式
中皿	牡蠣グラタン トリュフ掛け
油物	多良場蟹と多良の天婦羅 藻塩 天出汁
温物	甘鯛柚香煮 青首大根 九条葱 白葱 針柚子
食事	ネギトロ・烏賊・イクラ丼 留椀
デザート	完熟苺のムース

◎ 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	アイスクリーム	

◎ 匠(ランチディナー) ¥15,637

先附	和栗・柿・ラ・フランスの白酢和え スナップエンドウ ふり柚子
吸物	土瓶蒸し 松茸 羽太 蕪 小海老 大黒占地 青味 酢橘
造り	旬のもの 芽物一式
焼物	和牛サイコロステーキ 焼野菜
油物	多良と雲子の親子天 天出汁 塩
温物	とっくり蒸 牡蠣 甘鯛 旬野菜 菜味 ポン酢
食事	美味脂井 留椀
水菓子	旬のもの
デザート	完熟苺のムース

◎ 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
鮪、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

- ◎ **板前おまかせ鮎八貫セット(ランチ)** ¥3,782  
 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)** ¥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
- ◎ **極上海鮮重(ランチ)** ¥5,091  
 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)** ¥8,364  
 先附 和栗・柿・ラ・フランスの白酢和え スナッフエンドウ ふり柚子  
 温物 大山鶏みぞれ白湯辛煮 大根 鷹の爪 鮎茸 青梗菜  
 鮎 魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁  
 デザート バニラアイス 黒蜜 または 黒胡麻と胡桃のゆべし
- ◎ **おすすめ鮎会席(ランチ ディナー)** ¥10,455  
 先附 冷製秋茄子玉子寄 茄子 銀杏 百合根 生姜鮎  
 一の膳 羽太 蕪 小海老 大黒占地 青味 酢橘  
 二の膳 穴子チーズの紫蘇揚げ 南瓜 舞茸 蓮根チップ  
 三の膳 和牛 蕎麦 ごま豆腐 蛇の目大根 錦秋野菜 美味出汁  
 握り鮎三貫 旬魚荒汁  
 デザート バニラアイス 黒蜜 または 黒胡麻と胡桃のゆべし
- ◎ **本日のおまかせ贅沢鮎コース(ランチ ディナー)** ¥15,910  
 先附 冷製秋茄子玉子寄 茄子 銀杏 百合根 生姜鮎  
 造り 旬魚盛り合わせ  
 焼物 焼タラバ蟹 アワビ茸 酢橘  
 温物 鮎 蕎麦 ごま豆腐 蛇の目大根 錦秋野菜 美味出汁  
 鮎 旬鮎七貫 荒汁  
 デザート バニラアイス 黒蜜 または 黒胡麻と胡桃のゆべし

## 鉄板

- ◎ **11月の鉄板ランチ(ランチ平日限定)全5品** ¥3,591
- |      |   |     |         |
|------|---|-----|---------|
| 先附   | ツナと牛蒡のサラダ   |     |         |
| スープ  | 安納芋のポタージュ   |     |         |
| 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<br>[オススメ] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約) |     | +¥1,091 |
|      | 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   |     |         |
- ◎ **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 | ツナと牛蒡のサラダ   |

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	フォアグラテリーヌと林檎		
スープ	安納芋のポターージュ		
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】 留庵 香の物付き [オススメ] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,091
	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	フォアグラテリーヌと林檎		
スープ	蓮根のビーフコンソメ		
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】 留庵 香の物付き [オススメ] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,091
	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) バニラアイス 黒蜜 または 黒胡麻と胡桃のゆべし		
◎ 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	フォアグラテリーヌと林檎		
スープ	蓮根のビーフコンソメ		
魚貝	帆立とサーモンのソテー 磯の香ソース		
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】 留庵 香の物付き [オススメ] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,091
	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	バニラアイス 黒蜜 または 黒胡麻と胡桃のゆべし		
◎ 鉄板焼・祝和牛コース(土日祝ランチ限定※8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 新海苔のソース		
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] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)		+¥1,091
	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	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 デイナー)全6品 ¥17,364

先附	フォアグラテリーヌと林檎	
スープ	蓮根のビーフコンソメ	
魚料理	オマール海老 アメリカンクリーム	
メイン	A5和牛ステーキ サーロイン90g または フイレ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】 留庵 香の物付き [オススメ] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,091
	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	ブティフルコーヒーまたは紅茶(ランチ) バニラアイス 黒蜜 または 黒胡麻と胡桃のゆべし	

◎ 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	マリネサーモン キャビア	
スープ	ズワイガニのロワイヤル	
中品	フォアグラと旬魚 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】 留庵 香の物付き [オススメ] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,091
	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	完熟苺のムース	

## 会席単品

酒菜/進肴	和栗・柿・ラ・フランスの白酢和え スナッフエンドウ ふり柚子	¥1,636
Appetizers	冷製秋茄子玉子寄 茄子 銀杏 百合根 生姜鮎	¥1,636
	小鰯南蛮漬け	¥891
	和牛炙りサラダ	¥2,909
	中トロ鮭炙りサラダ	¥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	真鰯のつみれ汁 乱切野菜 忍び生姜	¥1,819
Soup	羽太 蕪 小海老 大黒占地 青味 酢橘	¥2,273
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	大山鶏みぞれ白湯辛煮 大根 鷹の爪 鮑茸 青梗菜	¥1,819
Warm Dish	和牛 蕎麦 ごま豆腐 蛇の目大根 錦秋野菜 美味出汁	¥2,546

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] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	¥4363～ (+2182/1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)	¥12273～
Seafood	伊勢海老ソテー(1尾)(要予約)	¥12273～
	オマール海老(1尾)	¥8500～
	焼きホタテ貝(1貫)	¥755
	サーモンのソテー アメリケーヌソース	¥1,910
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	¥6,000
	A3フィレ100g	¥7,000
	A5サーロイン100g	¥8,000
	A5フィレ100g	¥9,000
	松阪牛サーロイン 100g	¥15,455
	仙台牛サーロイン100g	時価
スープ	安納芋のポターージュ	¥564
Soup	蓮根のビーフコンソメ	¥755
オードブル	フォアグラテリーヌと林檎	¥1,910
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] 秋刀魚釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	¥4363～ (+2182/1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。