

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寒鰯南蛮漬 ③	
油物	牡蠣フライ ズッキーニ 赤黄パプリカ レモン タルタルソース	
蒸物	茶碗蒸し	
温物	海老真薯とじゃが芋の揚げ出し 晒葱 五色あられ 七味	
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	①和牛炙りサラダ ポン酢ジュレ ②柚子豆腐 とろ湯葉 パプリカ 鼈甲餡 ③寒鰯南蛮漬	
蒸物	茶碗蒸し	
油物	牡蠣フライ 彩野菜 タルタルソース	
鮓	握り鮓三貫 & 玉	
麺	(温・冷)のチョイス 黄柚子細麺 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彩豆と茸のバジル和え ②柚子豆腐 とろ湯葉 パプリカ 鼈甲餡 ③寒鰯南蛮漬け	
造り	2点盛り 芽物一式	
焼物	鰯照焼 焼野菜	
(二の膳)		
温物	和牛旨煮 大根 青味 みぞれ餡	
油物	牡蠣フライ ズッキーニ 赤黄パプリカ タルタルソース	
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] 穴子釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約) 炊込み御飯 穴子飯 おまかせ鮓5貫	+¥1,300 +¥0 +¥940 +¥1,650
デザート	リンゴシャーベット リンゴソース または 淡雪羹	
◎ うな重(ランチ デイナー)		¥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 デイナー)		¥6,800
サラダ		
肝吸		
葉味色々		
香の物		
お茶漬け		
季節のデザート		
◎ 彩(ランチ デイナー)		¥8,200
先附	粒貝・分葱・長芋・烏賊 辛子酢味噌和え 天盛 松葉赤黄パプリカ	
吸物	きのこがんと大根 青味 蟹の摺り流し	
造り	旬の物 芽物一式	
焼物	寒鰯とべったら漬の博多焼 姫栄螺旨煮	
温物	和牛すきやき茶碗蒸し 亀甲餡 七味	
食事	【下記の中より1品お選びください】 留碗 香の物付き [オススメ] 穴子釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約) 炊込み御飯 穴子飯 おまかせ鮓5貫	+¥1,300 +¥0 +¥940 +¥1,650
デザート	リンゴシャーベット リンゴソース または 淡雪羹	
◎ 鮓 天麩羅 ステーキコース(ランチ デイナー)		¥11,300
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 留碗	
デザート	本日のデザート	
◎ 雅(ランチ デイナー)		¥11,500

先附	車海老・チーズフライ・利休豆腐・エリンギ 青味 敷き蟹籠	
座付	牡蠣と雲子の茶碗蒸し 美味酢籠 赤卸 万能葱	
造り	旬のもの 芽物一式	
焼物	羽太若狭焼 焼前	
温物	武田宝刀鍋 味噌仕立 信玄鶏 うどん 鮑茸 あおさ海苔	
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] 穴子釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,300
	炊込御飯	+¥0
	穴子飯	+¥940
	おまかせ鮓5貫	+¥1,650
デザート	リンゴシャーベット リンゴソース または 淡雪羹	

◎ 雅庭・和洋会席コース (ランチ ディナー) ¥13,200

先附	粒貝・分葱・長芋・烏賊 辛子酢味噌和え 天盛 松葉赤黄パプリカ
スープ	蕪のビーフコンソメ
造り	旬のもの 芽物一式
焼物	帆立のソテー 柚子胡椒マデラソース
温物	武田宝刀鍋 味噌仕立 信玄鶏 うどん 鮑茸 あおさ海苔
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	+¥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(ランチ ディナー) ¥17,200

先附	車海老・チーズフライ・利休豆腐・エリンギ 青味 敷き蟹籠
蒸物	牡蠣と雲子の茶碗蒸し 美味酢籠 赤卸
造り	旬のもの 芽物一式
焼物	和牛ステーキ 焼野菜
油物	穴子の天婦羅 南瓜 青味
温物	鮑・早堀筍・大根 青味 柚子味噌 美味出汁
食事	美味鮓丼 留椀
水菓子	旬のもの
デザート	苺とピスタチオのタルト

◎ お子様御膳 童(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

鮓

◎ 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

◎ 板前おまかせ鮨八貫セット(ランチ) ¥4,160

握り鮨 八貫(地物)
天麩羅
季節の茶碗蒸し
留椀
季節のデザート

◎ 板前おまかせ鮨十二貫セット(ランチ) ¥5,200

握り鮨 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

◎ 魚貝と旬野菜の鮨コース(ランチディナー) ¥9,200

先附 粒貝・分葱・長芋・烏賊 辛子酢味噌和え 天盛 松葉赤黄パプリカ
温物 武田宝刀鍋 味噌仕立 信玄鶏 うどん 鮑茸 あおさ海苔
鮨 魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁
デザート リンゴシャーベット リンゴソース または 淡雪羹

◎ おすすめ鮨会席(ランチ ディナー) ¥11,500

先附 車海老・チーズフライ・利休豆富・エリンギ 青味 敷き蟹籠
一の膳 穴子と野菜の天婦羅
二の膳 寒鯛とべつたら漬の博多焼 姫サザエ旨煮
三の膳 武田宝刀鍋 味噌仕立 信玄鶏 うどん 鮑茸 あおさ海苔
デザート リンゴシャーベット リンゴソース または 淡雪羹

◎ 本日のおまかせ贅沢鮨コース(ランチ ディナー) ¥17,500

先附 車海老・チーズフライ・利休豆富・エリンギ 青味 敷き蟹籠
造り 旬魚盛り合わせ
焼物 寒鯛とべつたら漬の博多焼 姫サザエ旨煮
温物 鮑・早堀筍・大根 青味 柚子味噌 美味出汁
鮨 旬鮨七貫 荒汁
デザート リンゴシャーベット リンゴソース または 淡雪羹

◎ 12月の鉄板ランチ(ランチ平日限定)全5品		¥3,950
先附	キャロットラペ	
スープ	白菜のポタージュ	
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】留挽 香の物付き [オススメ] 穴子釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,300
	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	キャロットラペ	
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	牡蠣のマリネ カリフラワーのピュレ	
スープ	白菜のポタージュ	
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】留挽 香の物付き [オススメ] 穴子釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,300
	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 ディナー) 全5品		¥9,880
先附	牡蠣のマリネ カリフラワーのピュレ	
スープ	燕のビーフコンソメ	
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】留挽 香の物付き [オススメ] 穴子釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,300
	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) リンゴシャーベット リンゴソース または 淡雪羹	
◎ 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 ¥19,800
先附	季節の前菜	3名様 ¥31,800
スープ	季節野菜のコンソメスープ	4名様 ¥39,600
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	+¥830
	梅ちりめん御飯	+¥830

	蟹餡かけ炒飯	+¥830
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		¥14,600
先附	牡蠣のマリネ カリフラワーのピュレ	
スープ	燕のビーフコンソメ	
魚貝	河豚とホタテのソテー 柚子胡椒マデラソース	
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] 穴子釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,300
	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	リンゴシャーベット リンゴソース または 淡雪羹	
◎ 鉄板焼・祝和牛コース(土日祝ランチ限定※日前予約) 全6品		¥15,600
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 ヴァンプランソース	
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】留椀 香の物付き [オススメ] 穴子釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,300
	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	牡蠣のマリネ カリフラワーのピュレ	
スープ	燕のビーフコンソメ	
魚料理	オマール海老 ヴァンプランソース	
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] 穴子釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,300
	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) リンゴシャーベット リンゴソース または 淡雪羹	
◎ 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	サーモントルタル キャビア	
スープ	ズワイガニのフラン	
中品	フォアグラと旬魚 ペリゲーソース	
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】留椀 香の物付き [オススメ] 穴子釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	+¥1,300
	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	苺とピスタチオのタルト	

◎ 鉄板焼クリスマス特別メニュー(ディナー)全6品 ¥23,000

アミューズ	キャビア タラバ蟹 ウニのピュレ
オードブル	フォアグラのフランと鴨のソテー トリュフソース
魚料理	オマール海老と鮑 ソースヴェルデュレット
メイン	A5黒毛和牛ステーキ マッシュポテト 焼野菜
食事	ガーリックライス 留碗 香の物
デザート	苺ショートケーキ

会席単品

酒菜/進肴	車海老・チーズフライ・利休豆腐・エリンギ 青味 敷き蟹餡	¥1,800
Appetizers	粒貝・分葱・長芋・烏賊 辛子酢味噌和え 天盛 松葉赤黄パプリカ	¥1,800
	小鯛南蛮漬け	¥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
吸物	きのこがんと 大根 青味 蟹の摺り流し	¥2,000
Soup		
造り	御造り 三種盛り合せ	¥1,900
Sashimi	御造り 五種盛り合せ	¥3,200
	本日の薄造り	¥3,200
焼物	伊勢海老(※要予約)	¥13,500
Grilled Dish	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
温物	武田宝刀鍋 味噌仕立 信玄鶏 うどん 鮑茸 あおさ海苔	¥2,400
Warm Dish	和牛すきやき茶碗蒸し 亀甲餡 七味	¥2,400
油物	穴子の天婦羅	¥2,400
Tempura	才巻海老と野菜の天婦羅	¥3,200
食事	[オススメ] 穴子釜炊き御飯(2名様～ 前日までの要予約)	¥5,200～ (+2,600/1名様)
Rice/Noodles	蟹雑炊	¥2,200
	茶蕎麦(冷 温)	¥1,650
	うどん(冷 温)	¥1,650
	炊込み御飯セット	¥1,450
	白御飯セット	¥940
	お茶漬(海苔茶 又は梅茶)	¥1,140

鉄板単品

お魚	焼き鮑(大)(要予約)	¥13,500~
Seafood	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)	¥830
	河豚のソテー マデラソース	¥2,100
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	¥6,600
	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
	豊後牛サーロイン100g	時価
スープ	白菜のポタージュ	¥620
Soup	燕のビーフコンソメ	¥830
オードブル	牡蠣のマリネ カリフラワーピューレ	¥1,200
Appetizers	キャビア(50g) & 野菜スティック	¥12,500
	本日のおすすめ焼き野菜	¥1,250
	シーザーサラダ カラスミ添え	¥1,760
食事	[オススメ] 穴子釜炊き御飯(2名様~ 前日までの要予約)	¥5,200~ (+2,600/1名様)
Rice Set	梅ちりめん御飯 留椀 香の物	¥1,140
	ガーリックライス 留椀 香の物	¥1,140
	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	¥1,450
	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。