

# 9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ブロッコリーとカリフラワー 海老そぼろ餡 クコの実 ②胡麻豆腐 野菜浸し 飛子 ③酢の物
油物	野菜の天婦羅
蒸物	茶碗蒸し
温物	鮭と根菜の白味噌仕立て大根・人参・牛蒡 水辛子
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 柚子ドレッシング ②ハス芋、椎茸の浸し ③浅利佃煮
蒸物	茶碗蒸し
油物	野菜天麩羅
鮓	握り鮓三貫 & 玉
麺	(温・冷)のチョイス バジル細うどん 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無花果とトマトのピーナッツ掛け ②ハスイモ・椎茸・青菜のお浸し ③ブロッコリーとカリフラワーの海老そぼろ餡 クコの実
造り	2点盛り 芽物一式
焼物	太刀魚と野菜のグラタン
(二の膳)	
温物	米茄子田楽(穴子、銀杏、小エビ・相混葱)
油物	旬野菜の天麩羅
蒸物	茶碗蒸し

<b>食事</b>	【下記の中より1品お選びください】 [オススメ] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(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	¥910 +¥0 ¥855 ¥1,500
<b>デザート</b>	ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん	
◎ うな重(ランチ デイナー)		¥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	
◎ ひつまぶし御膳(ランチ デイナー)		¥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 デイナー)		¥7,455
<b>先附</b>	秋鯖南蛮 水雲 千枚蕪良	
<b>座付</b>	太刀魚 冬瓜 蟹玉 軸三つ葉	
<b>造り</b>	旬の物 芽物一式	
<b>焼物</b>	海老と野菜の薩摩焼 生姜醤油	
<b>温物</b>	和牛治部煮 大根 観音葱 蕪 錦あられ	
<b>食事</b>	【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]秋鮭釜炊き御飯いくら添え(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	¥910 +¥0 ¥855 ¥1,500
<b>デザート</b>	ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん	
◎ 鮓 天麩羅 ステーキコース(ランチ デイナー)		¥10,273
<b>先附</b>	チキンサラダ又は茶碗蒸し	
<b>スープ</b>	ポタージュスープ	
<b>油物</b>	野菜の天麩羅	
<b>焼物</b>	和牛ステーキ マッシュポテト	
<b>食事</b>	鮓とサーモンの握り鮓 季節の野菜鮓 留椀	
<b>デザート</b>	本日のデザート	
◎ 雅(ランチ デイナー)		¥10,455
<b>先附</b>	トロ湯葉・菊菜・長芋・白海老・梨 ビンソワーズ泡ソース	
<b>座付</b>	浅利のっぺい仕立て 浅利・野菜色々	
<b>造り</b>	旬のもの 芽物一式	
<b>焼物</b>	仔羊 大葉味噌添え じゃがいも マスタード(北海道産) バター焼き	
<b>温物</b>	丸茄子 オコゼ唐揚 お焦げ 蟹野菜卵鮓 バルサミコ	
<b>食事</b>	【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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約) 炊込御飯 穴子飯 おまかせ鮓5貫	¥910 +¥0 ¥855 ¥1,500
<b>デザート</b>	ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん	
◎ 雅庭・和洋会席コース (ランチ デイナー)		¥12,000
<b>先附</b>	トロ湯葉・菊菜・長芋・白海老・梨 ビンソワーズ泡ソース	
<b>スープ</b>	秋ナスのビーフコンソメ	
<b>造り</b>	旬のもの 芽物一式	
<b>焼物</b>	穴子のソテー 焼野菜 茸のソース	
<b>温物</b>	オコゼ唐揚 大根 お焦げ 蟹野菜卵鮓 バルサミコ	

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 海鮮ミニ丼 留椀  
デザート アイスクリーム

◎ 和牛しゃぶしゃぶ会席(予約制 2名様より)(ランチ デイナー) ¥12,000

先附 季節の先附  
造り 三種盛り 芽物一式  
肉 和牛スライス(150g/人)  
肉の追加50g～ ¥1,728  
野菜 ざく野菜 豆腐 占地 春菊 葛切 胡麻ダレ ポン酢  
麺 きしめん  
デザート アイスクリーム

◎ 匠(ランチ デイナー) ¥15,637

先附 トロ湯葉・キャビア・菊菜・長芋・白海老・梨 ビシソワーズ泡ソース  
吸物 浅利のっぺい仕立て 浅利・野菜色々  
造り 旬のもの 芽物一式  
焼物 栄螺ガーリック焼  
温物 丸茄子 オロゼ唐揚 お焦げ 蟹野菜卵餡 パルサミコ  
留肴 和牛ステーキ 焼野菜  
食事 美味鮪丼 留椀  
水菓子 旬のもの  
デザート 抹茶とほうじ茶のケーキ

◎ 童(お子様御膳)(ランチ・ディナー) ¥3,046

焼物 ハンバーグ  
油物 エビフライ  
食事 鮪 留椀  
蒸物 茶碗蒸し  
デザート アイスクリーム

## 鮪

◎ 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

◎ 板前おまかせ鮪八貫セット(ランチ) ¥3,782

握り鮪 八貫(地物)  
天麩羅  
季節の茶碗蒸し  
留椀  
季節のデザート

◎ 板前おまかせ鮪十二貫セット(ランチ) ¥4,728

握り鮪 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

留挽  
季節のデザート

- |                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| ◎ 魚貝と旬野菜の鮓コース(ランチ ディナー)   | ¥8,364                      |
| 先附                        | 秋鯖南蛮 水雲 千枚蕪良 菊花             |
| 温物                        | 和牛治部煮 大根 観音葱 蕪 錦あられ         |
| 鮓                         | 魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁          |
| デザート                      | ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん    |
| ◎ おすすめ鮓会席(ランチ ディナー)       | ¥10,455                     |
| 先附                        | トロ湯葉・菊菜・長芋・白海老・梨 ビシソワーズ泡ソース |
| 一の膳                       | 穴子と野菜の天婦羅                   |
| 二の膳                       | 仔羊 大葉味噌添え マスタード             |
| 三の膳                       | 丸茄子 オコゼ唐揚 お焦げ 蟹野菜卵鮓 パルサミコ   |
| デザート                      | ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん    |
| ◎ 本日のおまかせ贅沢鮓コース(ランチ ディナー) | ¥15,910                     |
| 先附                        | 秋鯖南蛮 水雲 千枚蕪良 とんぶり           |
| 造り                        | 旬魚盛り合わせ                     |
| 焼物                        | 栄螺ガーリック焼                    |
| 温物                        | 和牛治部煮 大根 観音葱 蕪 錦あられ         |
| 鮓                         | 旬鮓七貫 荒汁                     |
| デザート                      | ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん    |

## 鉄板

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| ◎ 9月の鉄板ランチ(ランチ 平日限定)全5品        | ¥3,591  |
| 先附                             | キノコとトマトのサラダ   |
| スープ                            | 小松菜のポタージュ   |
| 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<br>[オススメ] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約) ¥910<br>白御飯または炊込み御飯 +¥0<br>ソフトロール バター +¥0<br>ガーリックライス ¥755<br>梅ちりめん御飯 ¥755<br>蟹鮓かけ炒飯 ¥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                            | キノコとトマトのサラダ   |
| 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 | ¥6,455  |
| 先附                             | 秋刀魚のマリネ サラダ仕立て  |
| スープ                            | 小松菜のポタージュ   |
| 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<br>[オススメ] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約) ¥910<br>白御飯または炊込み御飯 +¥0<br>ソフトロール バター +¥0<br>ガーリックライス ¥755<br>梅ちりめん御飯 ¥755<br>蟹鮓かけ炒飯 ¥755 |
| 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         | ¥8,982  |
| 先附                             | 秋刀魚のマリネ サラダ仕立て  |
| スープ                            | 秋ナスのビーフコンソメ   |
| 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】留挽 香の物付き   |

	[オススメ] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	¥910
	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) ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん	
◎ Tボーンステーキコース(ランチ デイナー) 全6品 ※2名様より承ります		2名様 ¥18,000
先附	季節の前菜	3名様 ¥28,910
スープ	季節野菜のコンソメスープ	4名様 ¥36,000
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
	蟹館かけ炒飯	¥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	秋刀魚のマリネ サラダ仕立て	
スープ	秋ナスのビーフコンソメ	
魚貝	穴子と車海老のソテー ルバーブとケッパーのソース	
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】 留挽 香の物付き [オススメ] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	¥910
	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	ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん	
◎ 鉄板焼・祝和牛コース(土日祝ランチ限定※3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 タイム香るソースで	
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】 留挽 香の物付き [オススメ] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	¥910
	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	
◎ 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	秋刀魚のマリネ サラダ仕立て	
スープ	秋ナスのビーフコンソメ	
魚料理	オマール海老 タイムの香るソースで	
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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	¥910
	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) ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん	
◎ 鉄板・頂コース(ランチ デイナー※3日前予約)全7品		¥23,637
先附	ボタンエビのムース キャビア	
スープ	鰯と松茸のコンソメ	

中品	フォアグラと旬魚 ペリグーソース	
魚料理	【下記の中より1品お選びください】※各半々可 鮑	
	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] 秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	¥910
	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	抹茶とほうじ茶のケーキ	

## 会席単品

酒菜/進肴	秋鯖南蛮水雲 千枚蕪良 菊花	¥1,819
Appetizers	トロ湯葉・菊菜・長芋・白海老・梨 ビンソワーズ泡ソース	¥2,364
	小鯛南蛮漬け	¥891
	和牛炙りサラダ	¥2,909
	中トロ鯖炙りサラダ	¥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	太刀魚 冬瓜 蟹玉 軸三つ葉	¥1,819
Soup	浅利のっぺい仕立て 浅利・野菜色々	¥1,819
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	和牛治部煮 大根 観音葱 蕪 錦あられ	¥2,546
Warm Dish	丸茄子 オコゼ唐揚 お焦げ 蟹野菜卵館 パルサミコ	¥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]秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	¥3637～ (+1819/1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(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
	穴子のソテー ヴァンプランソース	¥1,455
<b>お肉</b>	和牛100g～	
<b>Wagyu Beef</b>	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
	広島牛サーロイン100g	時価
<b>スープ</b>	小松菜のポタージュ	¥564
<b>Soup</b>	秋ナスのビーフコンソメ	¥755
<b>オードブル</b>	秋刀魚のマリネ サラダ仕立て	¥1,091
<b>Appetizers</b>	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
<b>食事</b>	[オススメ]秋鮭釜炊き御飯いくら添え(2名様～ 前日までの要予約)	¥3637～ (+1819/1名様)
<b>Rice Set</b>	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
	蟹館かけ炒飯 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

※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。