

※毎月メニューが更新されます。ご確認くださいませ。

# Course menu

※コースメニューは2名様よりご注文を承ります。

## A ¥3,500

Stuzzichino

信玄豚の生ハムシーザーサラダ

Antipasto

鶏のテリーヌ  
海老と帆立の山葵クリームソース

※こちらの中からパスタを1種類お選びください

Pasta

- ・茄子とピリ辛ソーセージのトマトパスタ
- ・牡蠣とベーコンのオイルパスタ
- ・ツナとたっぷりキノコの和風パスタ

Main

牛フィレのステーキ または 鰹の香草パン粉焼き  
赤ワインソース バジルソース

## B ¥5,000

Stuzzichino

信玄豚の生ハムシーザーサラダ

Antipasto

鶏のテリーヌ  
海老と帆立の山葵クリームソース

Soup

ミネストローネ

※こちらの中からパスタを1種類お選びください

Pasta

- ・茄子とピリ辛ソーセージのトマトパスタ
- ・牡蠣とベーコンのオイルパスタ
- ・ツナとたっぷりキノコの和風パスタ

Main

牛フィレのステーキ and 鰹の香草パン粉焼き  
赤ワインソース バジルソース

(ステーキは+¥1,000でフォアグラのせロッシェニ風へ変更可能)

どちらのコースにもお食後の日替わりデザートをご用意しております

※お食後にコーヒーか紅茶 (hot/ice) をお選びください。



## とらふぐ懐石コース

お一人様 ¥8,800

※コースメニューは2名様よりご注文を承ります。

先付

煮凝り

前菜

前菜盛り合わせ

御造り

てっさ

揚物

唐揚げ

鍋物

てっちり

御食事

雑炊

水物

季節のデザート

※お食後にコーヒーか紅茶 (hot/ice) をお選びください。



## A la carte



### Salad

- ・トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ ¥1,000
- ・キノコと彩り野菜のサラダ ¥1,000
- ・信玄豚の生ハムシーザーサラダ ¥1,200
- ・たっぷりローストビーフの贅沢サラダ ¥1,800
- ・よくばり前菜プレート ¥1,800

### Meat

- ・鶏とレタスのきのこボン酢がけ ¥1,000
- ・信玄豚ポローニャソーセージと生ハムの盛り合わせ ¥1,200

### Fish

- ・スモークサーモンカルパッチョ ¥1,200
- ・ミナミマグロのカルパッチョ ¥1,600
- ・あさりの白ワイン蒸し ¥1,000
- ・厳選干物三種 (ふぐ・太刀魚・穴子) ¥1,300

### Soup

- ・キノコのコンソメスープ ¥600
- ・かぼちゃのポタージュ ¥600

### Dish

- ・伊勢海老のチリソース (要予約) ¥4,000
- ・アワビのステーキ (要予約) ¥4,600
- ・伊勢海老のお造り (要予約) ¥3,800
- ・伊勢海老の雲丹焼き (要予約) ¥2,800
- ・天然本鰯三点盛り ¥2,300
- ・鶏肉の香草焼き ¥1,700
- ・スペアリブの塩麹グリル ¥1,700
- ・黒毛和牛 サーロインステーキ 120g ¥2,950  
180g ¥3,650
- ・牛フィレ肉のステーキ ¥2,100  
(フォアグラのせロッシーニ風) ¥1,000
- ・シーフードミックスフライ ¥1,700
- ・鮭とあさりのアクアパッツァ 2名様 ¥2,500

### Food

- ・レタスとベーコンのオイルパスタ ¥2,600 (1人前 ¥1,600)
- ・鶏肉とほうれん草のチーズリゾット ¥2,600 (1人前 ¥1,600)
- ・ツナとたっぷりキノコの和風パスタ ¥2,600 (1人前 ¥1,600)
- ・伊勢海老のトマトパスタ (要予約) ¥3,500 (1人前 ¥2,300)
- ・海鮮石焼パエリア ¥3,500 (1人前 ¥2,300)

※パスタは、通常2.3人前のお取り分けサイズをご用意しております。

### Dessert

- ・本日のデザート ¥500
- ・デザート盛り合わせ ¥1,000

にぎわいディナープラン登場！！

## レディースプラン



お一人様 3,500円

前菜3種盛り合わせ

本日のサラダ

バーニャカウダ

伊勢海老のトマトパスタ (ハーフ)

スクエアピザ

スペアリブの塩こうじグリル

デザート盛り合わせ

※お食後にコーヒー・紅茶 (100円/1杯) をご用意いたします。

※お写真は4名様イメージです

## ワイン味わいプラン



お一人様 4,500円

前菜5種盛り合わせ

本日のサラダ

トマトとパジルのブルスケッタ

伊勢海老のトマトパスタ

スペアリブの塩こうじグリル

シーフードミックスフライ

デザート盛り合わせ

※お食後にコーヒー・紅茶 (100円/1杯) をご用意いたします。

※お写真は4名様イメージです

## にぎわい中華プラン



お一人様 3,500円

中華前菜3種盛り

伊勢海老の香草焼き

牛フィレのカットステーキ

オイスターソース仕立て

へぎ蕎麦の焼きそば

デザート盛り合わせ

※お食後にコーヒー・紅茶 (100円/1杯) をご用意いたします。

※お写真は4名様イメージです

イチオシ  
食材!!

※アワビのクリーム煮をお付けして、  
5,500円のコースもご用意しております。

## お祝い膳プラン



お一人様 4,800円

お祝い事や記念日に、お気軽に  
お箸でお召し上がりいただける  
お祝い和膳です。

アワビなどの高級食材も使用し、  
木桶を使用して華やかな松花堂弁当  
仕立てでご提供いたします。

※お料理の内容は仕入れの状況によって変更いたします。

※お食後にコーヒー・紅茶 (100円/1杯) をご用意いたします。

こちらの4プランはすべて原則4名様~  
でお受けいたしますが、ご予約時ご相談でご対応致します

# Drink menu

## Beer

生ビール	一番搾り	(小)	¥470
		(中)	¥760
		(大)	¥980
	プレミアムモルツ	(小)	¥490
		(中)	¥710
		(大)	¥990
瓶ビール	アサヒ スーパードライ サッポロ 黒ラベル キリン 一番搾り	中瓶	¥600
	アサヒ スーパードライ アサヒ 黒生	小瓶	¥470

## Other

麦焼酎	いいちこ	¥600
芋焼酎	黒霧島 いも神	¥600 ¥750
Whisky	角 山崎	¥600 ¥1,100
Burbon	ワイルドターキー	¥850
Scotch	シーバスリーガル	¥830

## Soft drink

ブレンドコーヒー	¥400	コーラ	¥400
アメリカンコーヒー	¥400	ジンジャエール	¥400
アイスコーヒー	¥400	レモンスカッシュ	¥400
カフェラテ	¥450	オレンジジュース	¥430
ダーズリンティー	¥400	グレープフルーツジュース	¥430
(ミルク・レモン)		トマトジュース	¥450
特選ココア	¥510	コーヒーフロート	¥560
ウーロン茶	¥400	コーラフロート	¥560