

※毎月メニューが更新されます。ご確認くださいませ。



とらふぐ懐石コース

¥6,800

※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

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ポン酢がけ ¥1,000
- ・信玄豚ボ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
- ・天然本鮪三点盛り ¥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
(フォアグラのセロッシーニ風) +¥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で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

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

クリームチーズと生ハムのブルスケッタ

または

たっぷりキノコのシーザーサラダ

Antipasto

海老と帆立の山葵クリームムース

※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 平政のコンフィ

(ステーキは+¥1,000でフォアグラのセロッシーニ風へ変更可能)

B ¥5,000

Stuzzichino

クリームチーズと生ハムのブルスケッタ

または

たっぷりキノコのシーザーサラダ

Antipasto

海老と帆立の山葵クリームムース

Soup

キノコのコンソメスープ

※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

牛フィレ肉のステーキ and 平政のコンフィ

(ステーキは+¥1,000でフォアグラのセロッシーニ風へ変更可能)

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。

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
 (サラミorマルゲリータ)
 スペアリブの塩こうじグリル
 デザート盛り合わせ

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
 トマトとバ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

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

高級食材!!

※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

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

Drink menu

Beer

生ビール	一番搾り	(小)	¥470
		(中)	¥760
		(大)	¥980
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	(小)	¥490
		(中)	¥710
		(大)	¥990
瓶ビール	アサヒ スーパードライ アサヒ 黒生	中瓶	¥600
		小瓶	¥470

Other

麦焼酎	いいちこ	¥600
芋焼酎	黒霧島	¥600
	いも神	¥750
Whisky	角	¥600
	山崎	¥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