

DINNER

ディナーメニュー



【銀】太閤ひょうたん弁当
税込 1880円

季節の食材を使用した天丼、蒸し野菜、鮮魚のカルパッチョ、小鉢、赤出汁、香物
アレルギー表示：小麦・大豆・卵・乳・エビ

干し椎茸とお米のポタージュ
アレルギー表示：乳・大豆 追加) 360円



【金】太閤ひょうたん弁当
税込 2690円

ステーキ丼、セロリの浅漬け、ミニサラダ、鮮魚のカルパッチョ、赤出汁
アレルギー表示：小麦・大豆・牛肉・鮭・りんご

干し椎茸とお米のポタージュ
アレルギー表示：乳・大豆 追加) 360円



お客様リクエストにより復刻!!
和牛トマトすき焼き重箱
税込 2380円

和牛トマトすき焼き重箱、赤出汁、香物
アレルギー表示：小麦、大豆、牛肉、卵

干し椎茸とお米のポタージュ
アレルギー表示：乳・大豆 追加) 360円



人気により8月末まで期間延長!
フォアグラ鰻重箱
人気 税込 3240円

フォアグラ鰻重箱、赤出汁、香物
アレルギー表示：小麦・大豆・卵

干し椎茸とお米のポタージュ
アレルギー表示：乳・大豆 追加) 360円



和牛の冷しゃぶ御膳
月替り 税込 2100円

和牛の冷しゃぶサラダ、ご飯、赤出汁、香物
アレルギー表示：小麦・大豆・牛肉・卵・ごま

干し椎茸とお米のポタージュ
アレルギー表示：乳・大豆 追加) 360円



松花堂
定番人気 税込 3580円

干し椎茸とお米のポタージュ、真鯛の雲丹巻きアブリューガキャビア添え、八寸、中皿、鮮魚のカルパッチョ、天ぷら、ご飯、香物、アフタードリンク、デザート
アレルギー表示：卵・乳・小麦・エビ・いくら・鮭・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま



ティスティングコース
税込 2600円

八寸(10種盛り合わせ)、お刺身二種、天ぷら
アレルギー表示：お料理内容により異なりますので、係り員にお尋ねください

干し椎茸とお米のポタージュ
アレルギー表示：乳・大豆 追加) 360円



五葉松コース
税込 4800円

前菜二種盛り、真鯛の雲丹巻きアブリューガキャビア添え、干し椎茸とお米のポタージュ、新和食 食菜ツリー、メイン料理(お魚)、ご飯、香物、赤出汁、デザート2種、アフタードリンク

アレルギー表示：卵・乳・小麦・エビ・いくら・鮭・鶏肉・大豆・ゼラチン



黒松コース
税込 6800円

前菜二種盛り、真鯛の雲丹巻きアブリューガキャビア添え、干し椎茸とお米のポタージュ、新和食 食菜ツリー、メイン料理(お肉)、ご飯、香物、赤出汁、デザート2種、アフタードリンク

アレルギー表示：卵・乳・小麦・エビ・いくら・鮭・鶏肉・牛肉・大豆・ゼラチン

A LA CARTE 単品にてご注文いただけます

セロリの浅漬け昆布パウダー 税込 480円
アレルギー：小麦、りんご、大豆

干し椎茸とお米のポタージュ 税込 720円
アレルギー：乳、大豆

真鯛の雲丹巻き 2ピース 税込 1180円
アブリューガキャビア添え アレルギー：小麦、大豆

本日のお刺身二種盛り 税込 980円
アレルギー：小麦、大豆

本日のお刺身三種盛り 税込 1480円
アレルギー：小麦、大豆

山海 天ぷら盛り 税込 1760円
アレルギー：小麦、卵、えび、乳、大豆

季節の野菜天ぷら 税込 880円
アレルギー：小麦、卵、乳、大豆

じゃこと水菜のパリカリサラダ温玉のせ 税込 780円
アレルギー：卵、ごま

新和食 36 サラダ 税込 1780円
アレルギー：小麦、乳、卵、エビ、大豆、鶏肉

新和食 36 サラダハーフ 税込 1380円
アレルギー：小麦、乳、卵、エビ、大豆、鶏肉

じゃこと水菜のパリカリサラダ温玉のせ 税込 780円
アレルギー：卵、ごま

鯛の胡麻和え茶漬け 税込 980円
アレルギー：小麦、大豆、ごま

彩り野菜の精進ちらし M 税込 1480円
S 税込 880円
アレルギー：小麦、卵、乳、大豆

御飯 税込 300円

赤出汁 税込 450円
アレルギー：大豆

御飯と赤出汁セット 税込 600円
アレルギー：大豆

★もち麦キャンペーン中！ただいまの期間、コシヒカリ米ともち麦をブレンドしてご提供しております。
当店のお米は全て国産コシヒカリを使用しています。市場の状況により食材に変更がある場合がございます。写真はイメージで実際と多少異なる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。価格は全て税込です。メニューに含まれる「特定原材料」はスタッフにお尋ねください。

DRINK

ドリンクメニュー

ビール

アサヒスーパードライ

生ビール (中ジョッキ)	グラス	ひと口ビール (180ml)
税込 620 円	税込 520 円	税込 330 円

アサヒプレミアム熟撰 (小瓶)	税込 630 円
ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ・小瓶)	税込 480 円

グラスワイン

白:ストラタム ソーヴィニヨン・ブラン 2016 (ニュージーランド)	税込 720 円
赤:ドリームタイム・パス・シラーズ 2015 (オーストラリア)	税込 720 円

スパークリングワイン

ナ・ソル・デ・レケーナブリュット (辛口/スペイン)	税込 740 円
天使のアステイ (甘口/イタリア)	税込 680 円
ニッカシードル (りんご)	税込 680 円





果実酒

梅美人 (高知)	税込 620 円
 コラーゲンの入った女性に人気の梅酒。 後味のさわやかさも人気の理由です	
緑茶梅酒 (和歌山)	税込 580 円
 緑茶の爽やかな渋みと梅酒独特の甘みと 南高梅の酸味とが絶妙なバランスの梅酒です	
おすすめ あらごし梅酒 (奈良)	税込 680 円
 梅の荒ごし果肉入りが美味しい梅酒。 梅酒ロックでお楽しみください	
おすすめ あらごしみかん酒 (奈良)	税込 680 円
 みずみずしい果肉をたっぷり詰め込んだ デザート感覚のお酒です	
あらごしりんご酒 (国産)	税込 680 円
 すりおろしりんごと角切りりんごが踊る フルーツジュースのような甘さを感じるりんご酒です	
おすすめ あらごしもも酒 (和歌山・山梨)	税込 680 円
 白桃を贅沢に使用し日本酒とブレンド。 裏ごしした、なめらかな舌ざわりが心地よいもも酒です	

おすすめの日本酒～グラスワインでお楽しみください～


おすすめ HAL YAMASHITA Original SAKE (純米/神戸)	税込 980 円 850 円 今だけお試し価格
 ワインのように料理に合う日本酒を というコンセプトで作ったお酒です	
上善如水 (純米吟醸/新潟)	税込 600 円
 蔵の代表銘柄として活躍しつづける 豊かでコクのある味わいです	
一ノ蔵 (特別純米酒・辛口/宮城)	税込 640 円
 原料米を55パーセントまで磨き丁寧に仕込み、 上品で深みのある味わいを醸し出します	
黒龍 (純米吟醸/福井)	税込 730 円
 福井県五百万石が持つ米本来の旨みを引き出しつつ 爽やかなのみ心地を追求した味です	
八海山 (純米吟醸/新潟)	税込 780 円
 穏やかな香りと滑らかな味わいが 全国的に人気の純米吟醸酒です	
獺祭 磨き3割9分 (純米大吟醸/山口)	税込 830 円
 米の旨みがしっかりと感じられる芳醇な香り。 コクが深く重すぎずバランスの良い純米大吟醸酒です	

焼酎

赤霧島 (芋/鹿児島)	税込 570 円
 紫芋「ムラサキマリ」を使用したことで真っ赤な もろみが生まれる珍しい一本。芳醇な香りと甘みが特徴	
伊佐美 (芋/鹿児島)	税込 780 円
 伝統の黒麹で仕込んだ元祖幻の焼酎。 口当たりがよく甘みのある味わいが人気	
閻魔 (麦/大分)	税込 770 円
 モンドセレクション2006年特別金賞を得た 淡白でまるやかま麦焼酎です	
つくし (麦/福岡)	税込 750 円
 さわやかな香りとすっきりとした味わいが特徴の やわらかな口当たりをお楽しみください	

ほろ酔いハイボール

山崎	税込 780 円
 香りはやわらかく華やか。 甘くなめらかな味わいが広がります	
白州	税込 780 円
 森の若葉のようにみずみずしくフレッシュな香りに すっきり爽やかな口当たりです	
響	税込 780 円
 花を思わせる香りが響きます。 柔らかな味わいに繊細に広がる余韻をお楽しみください	
知多	税込 680 円
 軽やかな味わいとほのかに甘い香りが特徴。 なめらかで心地よい余韻をお楽しみください	
竹鶴	税込 680 円
 甘い香りとなめらかな口当たりが特徴。 爽やかな余韻をお楽しみください	

日本を味わう国産ウイスキーを  レモンとソーダ水で割ったハイボールで
オススメしております



ソフトドリンク

HAL YAMASHITA オリジナル烏龍茶	税込 500 円
ジンジャーエール	税込 500 円
コカ・コーラ	税込 500 円
サンペレグリノ (500ml)	税込 750 円
おすすめ 100%果汁ジュース ※下記6種	税込 各) 660 円
温州みかん/ラ・フランス/紅玉りんご /白桃/赤ぶどう/白ぶどう	