

## 当店のおすすめメニュー



源ファームとホエー豚の冷しゃぶサラダ膳  
さやあかねととかちマッシュを添えて  
税込 2380円

北海道の源ファームからホエー豚を、折笠農場からはさやあかねのジャガイモ、鎌田きのこからは、とかちマッシュを使用し当店人気のサラダを仕上げました。ご飯、赤出し、香の物の御膳スタイルでお楽しみ下さい。

アレルギー表示：小麦・大豆・卵・豚肉・ごま



復活!

ウメビーフ寿司のプレート御膳  
税込 2980円 一貫追加 +480円

大阪のブランド牛 大阪ウメビーフを炭火焼きにしたお寿司3貫、天ぷら、サラダ、小鉢をワンプレートにてご用意。

看板メニューのポタージュも一緒に。

アレルギー表示：大豆・小麦・エビ・乳・牛肉・卵



定番人気 松花堂 ハルヤマシタ Style  
税込 3500円

干し椎茸とお米のポタージュ、真鯛の雲丹巻き、八寸、中皿、鮮魚のカルパッチョ、天ぷら、ご飯、香物、赤出汁

アレルギー表示：大豆・乳・小麦・エビ・鮭

デザート2種ドリンク付き 税込 4290円

アレルギー表示：大豆・乳・小麦・エビ・ごま・ゼラチン・鮭



ティスティング コース  
税込 2800円

八寸(10種盛)  
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 お尋ねください

人気! 干し椎茸とお米のポタージュ  
お食事ご利用で720円→360円  
アレルギー表示：乳・大豆



〔ウメビーフお寿司 二巻付き〕ティスティングコース  
税込 3680円

八寸(10種盛)  
お刺身二種、天ぷら、  
ウメビーフのお寿司 二巻



アレルギー表示：お料理内容により異なりますので、お尋ねください

人気! 干し椎茸とお米のポタージュ  
お食事ご利用で720円→360円  
アレルギー表示：乳・大豆

## 重箱メニュー



海鮮重箱  
税込 3800円

グリルした鮭にイクラ、ウニ、カニのほぐし身、ホタテをお重仕立てに仕上げました。

アレルギー表示：卵・カニ・いくら・鮭・大豆・小麦

人気! 干し椎茸とお米のポタージュ  
お食事ご利用で720円→360円  
アレルギー表示：乳・大豆



お肉50gとたっぷりの海鮮使用

ウメビーフ炭火焼海鮮寿司重  
税込 4900円

大阪唯一のブランド牛「大阪ウメビーフ」をぜひお楽しみください。※ウメビーフ以外の食材は仕入れ状況により内容は異なります。

アレルギー表示：小麦・大豆・牛肉

人気! 干し椎茸とお米のポタージュ  
お食事ご利用で720円→360円  
アレルギー表示：乳・大豆



お肉100g使用

ウメビーフ炭火焼ステーキ寿司重  
税込 5240円

CHOYA 梅酒を漬けた後のウメを牛の餌として利用し、育てられた大阪唯一のブランド牛「大阪ウメビーフ」をぜひお楽しみください。

アレルギー表示：小麦・大豆・牛肉

人気! 干し椎茸とお米のポタージュ  
お食事ご利用で720円→360円  
アレルギー表示：乳・大豆

## ロングセラー



天井

【銀】太閤ひょうたん弁当  
税込 1980円

お野菜と海老を使用した天井、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・ごま・鮭

人気! 干し椎茸とお米のポタージュ  
お食事ご利用で720円→360円  
アレルギー表示：乳・大豆



ステーキ井

【金】太閤ひょうたん弁当  
自慢の炭火焼 税込 2880円

炭火焼ステーキ井、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

大阪ウメビーフへ変更 +2700円

# A La Carte アラカルト 単品にて ご注文いただけます

自家製ミルク胡麻豆腐 税込 490円  
アレルギー表示:小麦・乳・大豆

セロリの浅漬け昆布パウダー  税込 500円  
アレルギー表示:小麦・りんご・大豆

トマトスライス 税込 520円  
アレルギー表示:なし

干し椎茸とお米のポタージュ  税込 720円  
アレルギー表示:乳・大豆

山海 天ぷら盛り  税込 1800円  
アレルギー表示:小麦・卵・エビ・乳・大豆

真鯛の雲丹巻き 2ピース  税込 1760円  
アレルギー表示:小麦・大豆  
※1ピース880円で追加も可能です

大阪ウメビーフ炭火焼ステーキ  50g 税込 2560円  
アレルギー表示:小麦・大豆・牛肉 100g 税込 4930円

鯛の胡麻和え茶漬け 税込 1000円  
アレルギー表示:小麦・大豆・ごま

ご飯と赤出汁セット 税込 650円  
アレルギー表示:大豆

\*もち麦キャンペーン中! 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。  
写真はイメージのため多少異なる場合がございます。メニューに含まれる「特定原材料」はお尋ねください。

ソフトドリンク 各種) 税込 510円

神戸コーヒー (Hot)

アメリカンコーヒー (Hot)

エスプレッソ

カプチーノ (Hot)  
アレルギー表示:乳

有機栽培アイスコーヒー

アイスカフェラテ  
アレルギー表示:乳

アールグレイ紅茶 (H・C)

胡蝶牌ジャスミン茶 (Hot)

冷水ジャスミン茶

オリジナルブレンド烏龍茶 (Cold)

鉄観音ウーロン茶

プーアル茶

八女煎茶

知覧煎茶

ジンジャーエール

コカ・コーラ

100%果汁ジュース 各種) 税込 ~~680円~~ 480円  
今なら!お食事ご利用で

温州みかん (和歌山県産) 人気

りんご (山形県産) お子様人気

ラフランス (山形県産) 甘さ控えめ

もも (山形県産) スタッフおすすめ

# Drink ドリンク



おすすめの日本酒

ワインのように料理に合う日本酒

HAL YAMASHITA Original SAKE



シェフ山下が自身の料理に最もマリアージュするお酒として、  
日本酒の名産地である神戸「灘」で特別醸造したアルコール度数  
13度のお酒です。白ワインのようにさらりと飲めるこの健康的  
な新感覚の日本酒は、当店のお料理との相性も抜群です。

HAL YAMASHITA限定酒を是非ご賞味ください。

税込 870円

梅酒



緑茶梅酒

緑茶の上品な渋みと梅酒の甘み

税込 640円

あらごし梅酒



梅のあらごしの果実入り

税込 700円

あらごしみかん酒



みずみずしい果肉感

税込 700円

ビール

アサヒスーパードライ



中ジョッキ



税込 640円

グラス



税込 530円

ひとくちビール (180ml)



税込 340円

アサヒプレミアム熟撰 (小瓶)

税込 650円

アサヒドライゼロ (小瓶)

税込 490円

グラスワイン

スパークリング/ナ・ソル・デ・レケ-ナ ブリュット  
(スペイン/辛口)

税込 760円

スパークリング/天使のアスティ (イタリア/甘口)

税込 700円

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 740円

赤/ドリームタイム・パス・シラズ 2015  
(オーストラリア)

税込 740円