



特選会席料理 15,000円 (税込16,500円)

- ◆先付 たらば蟹 三杯酢ゼリーをかけて
- ◆小鉢 (酢の物替) 魚素麺のキャビアを添えて
- ◆前菜 (洋) 海の幸のパイ仕立てクリームソース (ホタテ貝柱・海老)
- ◆造里 鮪中トロ・季節の白身魚・生雲丹
- ◆焼物 (洋) 国産黒毛和牛ステーキ (秋田牛)
- ◆揚物 鰯いかだ揚 野菜巻き
- ◆煮物 (中) フカヒレ姿煮 くこの実添え
- ◆蒸物 鮑と有頭海老の酒蒸し
- ◆鮓 中トロ・湯引赤魚・季節の白身魚
- ◆椀物 はも・じゅんさいと柚子の香り (6月頃～9月頃)
季節の白身魚・きのこ柚子の香り (10月頃～5月頃)
- ◆デザート (洋) 総料理長特製デザートと季節のフルーツ



焼物



揚物



前菜



小鉢

一品料理

ご希望によりお料理を
追加いただけます。



※写真は蕎麦

■お蕎麦 (冷・温)
350円 (税込385円)

■うどん (冷・温)
350円 (税込385円)

●お米は秋田産を使用しております。

※税込みの価格につきまして、配膳・お給仕を伴うケータリング料理、会場でのご会食は消費税10%となります。
デリバリー・テイクアウトの場合には軽減税率 8%の消費税となります。



特選会席料理 12,000円 (税込13,200円)

- ◆前菜 鮑 鴨ロース煮 小鉢の盛り合せ
- ◆酢物 白身魚のミルフィーユ仕立て バジルソース
- ◆造里 牡丹海老 本鮪 生雲丹 季節の白身魚 妻一式
- ◆鍋替 国産和牛(秋田県産) せいろ蒸し ポン酢
- ◆焼物 伊勢海老グラタン テルミドール風
- ◆揚物 海老 白身魚 野菜
- ◆煮物 ふかひれ茶碗蒸し 万能ねぎ
- ◆鮓 鮪 白身魚 貝
- ◆椀 はも・じゅんさいと柚子の香り(6月頃~9月頃)
季節の白身魚・きのこ柚子の香り(10月頃~5月頃)
- ◆二の椀 蕎麦
- ◆デザート 総料理長特製デザートと季節のフルーツ



造里



酢物



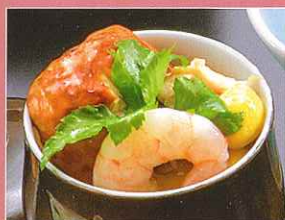
焼物



鍋替

一品料理

ご希望によりお料理を追加いただけます。



■茶碗蒸し
600円(税込660円)
(鶏肉・エビ・銀杏・きのこ・三つ葉)

●旬の具材や季節のものを取り入れておりますので、メニューが変わることがございます。当日おつけするメニュー表に記させていただきます。

※税込みの価格につきまして、配膳・お給仕を伴うケータリング料理、会場でのご会食は消費税10%となります。デリバリー・テイクアウトの場合には軽減税率8%の消費税となります。



特選会席料理 10,000円 (税込11,000円)

- ◆先付 ごりの甘露煮
- ◆前菜 煮さざえ 鴨の燻製 味噌漬けチーズ
- ◆酢物 絹田巻 黄身酢 酢取茗荷
- ◆造り 鮪 白身魚 貝 華海老 妻一式
- ◆鍋替 魚介せいろ蒸し ポン酢
- ◆焼物 国産和牛 (秋田県産) ロースステーキ
- ◆揚物 海老 白身魚 野菜
- ◆蒸物 茶碗蒸し
- ◆食事 うどん
- ◆椀 はも・じゅんさいと柚子の香り (6月頃～9月頃)
季節の白身魚・きのこ柚子の香り (10月頃～5月頃)
- ◆デザート 総料理長特製デザートと季節のフルーツ



焼物



鍋替



蒸物



酢物

一品料理

ご希望によりお料理を
追加いただけます。



※写真は1,000円です。

■にぎり鮓
1,000円(税込1,100円)

1,500円(税込1,650円)

●お料理には季節のものを取り入れてございますので、料理内容及び器が一部変わることがございます。予めご了承ください。

※税込みの価格につきまして、配膳・お給仕を伴うケータリング料理、会場でのご会食は消費税10%となります。
デリバリー・テイクアウトの場合には軽減税率 8%の消費税となります。



◆箱膳 5,000円(税込5,500円)



◆松花堂弁当 3,500円(税込3,850円)



◆折詰 3,000円・4,000円
(税込3,300円) (税込4,400円)



◆盛皿 6,000円・8,000円・10,000円
(税込6,600円) (税込8,800円) (税込11,000円)



◆にぎり鮓 5,000円・7,000円・10,000円
(税込5,500円) (税込7,700円) (税込11,000円)



◆お子様ランチ(おもちゃ付)
1,500円・2,000円・2,500円・3,000円・5,000円
(税込1,650円) (税込2,200円) (税込2,750円) (税込3,300円) (税込5,500円)



◆ステーキ [国産黒毛和牛(秋田牛)]
2,000円(税込2,200円)

諸事情で産地が変わる場合がございますが、必ず国産牛を使用しお知らせ致します。(仙台牛、他)

※仕出しも承ります。
※季節により料理内容が変わることがあります。
※ご予算・ご要望に合わせた料理も対応いたします。

- ◆うどん 350円(税込385円)
- ◆そば 350円(税込385円)
- ◆茶碗蒸し 600円(税込660円)
- ◆にぎり鮓 ... 1,000円(税込1,100円)・1,500円(税込1,650円)
- ◆吸い物 300円(税込330円)
- ◆黒飯 400円(税込440円)
- ◆味付飯 400円(税込440円)
- ◆おにぎり 1ヶ 150円(税込165円)
- ◆漬け物皿盛 1,000円(税込1,100円)
- ◆サンドイッチ皿盛 2,000円(税込2,200円)

精進料理も承ります

※税込みの価格につきまして、配膳・お給仕を伴うケータリング料理、会場でのご会食は消費税10%となります。
デリバリー・テイクアウトの場合には軽減税率 8%の消費税となります。



お料理のご案内