

7月の会席料理

7/1(日)~7/31(火)



*写真はイメージです

季旬会席

おひとり様 5,000円(税込)

前菜	旬菜三種
造り	お刺身盛合せ
焼物	時鮭塩焼き 染めおろし レモン 金時生姜
煮物	鱧けんちん蒸し 彩り野菜 麩 青味 銀あん わさび
強肴	フォアグラのソテー 和風バルサミコソース 丸取り米茄子 夏野菜二種 イタリアンパセリ
酢の物替り	ホタテのマリネ仕立 彩り野菜
食事	彩り冷し肉味噌うどん
甘味物	甘味盛合せ

季旬小会席

おひとり様 3,500円(税込)

前菜	旬菜三種
造り	お刺身盛合せ
焼物	時鮭塩焼き 染めおろし レモン 金時生姜
煮物	鱧けんちん蒸し 彩り野菜 麩 青味 銀あん わさび
揚物	夏野菜の天婦羅四種 山椒塩
食事	本日の炊き込みご飯 香の物 味噌汁
甘味物	シャーベット

飲み放題プラン [全27種類]

120分 プラス 1,500円(税込) / 90分 プラス 1,180円(税込)

今月のおすすめ

7/1 (日)~7/31 (火)

前菜三点盛	・ 蒸鶏わさび和え ・ チーズ青唐味噌のせ ・ 枝豆利休寄せ	500円
焼物	・ 時鮭塩焼き	700円
煮物	・ 鰹けんちん蒸し	550円
強肴	・ フォアグラのソテー 和風バルサミソース	750円
食事	・ 小えびの塩炊き込みご飯 (味噌汁香の物付)	800円
	・ 海鮮井 (味噌汁香の物付)	1,500円
	・ 天井 (味噌汁香の物付)	1,000円
	・ 彩り冷し肉味噌うどん	750円
地酒	・ 北の地酒 飲みくらべセット (北の勝 清酒、国稀 北海鬼ころし、千歳鶴 純米) <根室> <増毛> <札幌>	980円

お食事

《松花堂御膳》



前菜・お造り・焼物・揚物・煮物
白飯・味噌汁・サラダ
香の物・デザート

2,800円

《和風牛ヒレステーキ御膳》



牛ヒレステーキ
煮物・小鉢・サラダ・白飯・味噌汁
香の物・デザート

2,800円

《四季彩御膳》



お造り5点盛り・天婦羅盛合せ
煮物・小鉢・白飯・味噌汁
香の物・デザート

2,500円

各種 単品もご用意しております

◆ 冷蕎麦、かけ蕎麦、天婦羅蕎麦 <温・冷>

◆ 鮭茶漬、梅茶漬、カニ雑炊

◆ 焼きうどん <並・大>

◆ おにぎり <鮭・梅>