

# 1月の会席料理

1/1 (月)~1/31 (水)



\*写真はイメージです

## 季旬会席

おひとり様 **5,000**円(税込)

## 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    | 真鯛の若狭焼き 伊達巻 金時生姜             |
| 煮物    | 大海老の黄味煮 彩り野菜 麩 青味            |
| 揚物    | ずわい湯葉揚げ めごち紅白新引揚げ<br>彩り野菜 旨塩 |
| 酢の物替り | ローストビーフ サラダ仕立<br>おろしポン酢ソース   |
| 食事    | 彩りちらし寿司 本日の吸物                |
| 甘味物   | 甘味盛合せ                        |

|     |                      |
|-----|----------------------|
| 前菜  | 旬菜三種                 |
| 造り  | お刺身盛合せ               |
| 焼物  | 真鯛の若狭焼き<br>伊達巻 金時生姜  |
| 煮物  | 大海老の黄味煮<br>彩り野菜 麩 青味 |
| 揚物  | わかさぎと冬野菜の天婦羅 旨塩      |
| 食事  | 本日の炊き込みご飯<br>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

1/1 (月)~1/31 (水)

|       |  |                  |
|-------|--|------------------|
| 前菜三点盛 | ・わかさぎ南蛮漬<br>・昆布めふぐサラダ仕立て<br>・胡桃豆腐                              | 500円             |
| 焼物    | ・真鯛の若狭焼き   | 650円             |
| 煮物    | ・大海老の黄味煮 ※少々お時間かかります   | 600円             |
| 揚物    | ・ずわい湯葉揚げ 小ふぐ紅白新引揚げ   | 700円             |
| 小鍋    | ・海鮮小鍋<br>*雑炊 又は うどん  | 1,100円<br>+ 200円 |
| 食事    | ・たこの炊き込みご飯 (味噌汁 香の物 付)   | 800円             |
|       | ・海鮮丼 (味噌汁 香の物 付)   | 1,500円           |
|       | ・天丼 (味噌汁 香の物 付)  | 1,000円           |
|       | ・彩りちらし寿司 (ガリ 吸物 付)   | 950円             |
| 地酒    | ・北の地酒 飲みくらべセット<br>(北の勝 本醸造、国稀 北海鬼ころし、千歳鶴 純米)<br><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 &lt;温・冷&gt;

◆鮭茶漬、梅茶漬、カニ雑炊

◆焼きうどん &lt;並・大&gt;

◆おにぎり &lt;鮭・梅&gt;