

# ランチメニュー

11:30~14:00

※この時間帯のしゃぶしゃぶは、  
前日までのご予約注文にて対応いたします。



## フライ膳 1,380円 (税込)

- ◆フライ盛り合わせ
  - ・海老フライ
  - ・アジフライ
  - ・カニクリームコロッケ
- ◆小鉢
- ◆漬物
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆デザート



## 3月の 月替わり膳 1,580円 (税込)

### ◆海老・エビ・

### えび天重

野菜などは一切入ってません。  
天井のダレ・天つゆ・和塩の3種  
を別添えにしましたので、色々な  
食べ方でお召し上がりください。

- ◆小鉢
- ◆味噌汁
- ◆デザート



## 3月の いろどり膳 1,680円 (税込)

- ◆鮮魚のカルパッチョ
- ◆サワラ味噌漬焼
- ◆海老桜葉揚げ
- ◆五目巾着の  
炊き合わせ
- ◆小鉢
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆漬物
- ◆デザート



## 合鴨ロース御膳 1,980円 (税込)

### ◆合鴨ロース

和風ステーキソース

- ◆茶碗蒸し
- ◆小鉢
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆漬物
- ◆デザート

低温調理でじっくり柔らかく仕上げま  
した。また、提供直前に皮目をパリパ  
リに焼きあげて提供いたします。  
※お肉は冷たくなって  
おります。



## ステーキ膳 1,580円 (税込)

- ◆越乃黄金豚  
ステーキ160g
- ◆漬物
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆デザート



## 塩ダレ天井 1,380円 (税込)

- ◆塩ダレ天井  
海老を上役に旬の魚、  
かき揚げを加えた天井。  
爽やかな柑橘系のダレが  
天麩羅を引き立てます。
- ◆グリーンサラダ
- ◆漬物 ◆味噌汁



## 角煮御膳 1,380円 (税込)

- ◆豚の角煮  
～自家製黒酢ソース添え～
- ◆グリーンサラダ
- ◆漬物
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆デザート



## 海鮮丼 1,980円 (税込)

- ◆海鮮丼
- ◆小鉢
- ◆茶碗蒸し
- ◆漬物
- ◆味噌汁
- ◆デザート



豚の角煮は2日かけて柔ら  
かく煮込んであります。  
1つはそのまま、もう1つ  
は自家製黒酢ソースをかけ  
てお召し上がりください。

# ランチ・ディナー 共通メニュー

## ランチ

11:30~14:00

## ディナー

月~土 17:30~21:00 (料理L.O)

日・祝 17:00~20:00 (料理L.O)



タコと生姜の  
釜飯

コース 2,700円  
釜飯のみ1,600円



海の五目釜飯

コース 2,300円  
釜飯のみ1,200円



越乃鶏釜飯

コース 2,300円  
釜飯のみ1,200円

コースには、小鉢・刺身・天麩羅・漬物・味噌汁・デザートが付きます。  
釜飯のみには、漬物・味噌汁が付きます。  
いずれも炊き上がりまで30分程お時間をいただきます。  
夜のご注文時、サービス料として別途10%頂戴いたします。



### 松花堂弁当 【華】

3,800円  
(税込)

- ◆取肴 ◆刺身
- ◆天麩羅 ◆煮物
- ◆酢の物 ◆小鉢
- ◆茶碗蒸し
- ◆胡麻しゃぶ
- ◆漬物
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆デザート

夜のご注文時サービス料として  
別途10%頂戴いたします。



### 松花堂弁当 【月】

2,800円  
(税込)

- ◆取肴 ◆刺身
- ◆天麩羅 ◆煮物
- ◆小鉢
- ◆茶碗蒸し
- ◆漬物
- ◆御飯 ◆味噌汁
- ◆デザート

夜のご注文時サービス料として  
別途10%頂戴いたします。

# ディナーメニュー

月～土 17:30～21:00 (料理L.O)

日・祝 17:00～20:00 (料理L.O)



※写真は、霜降り和牛しゃぶしゃぶ3人前盛りイメージです

	お肉・野菜と 鍋のみ 単品	左記にプラス 前菜・お造り・酢物 ・デザートがついた コース
国産牛	3,500円	5,700円
交雑牛	4,700円	6,900円
霜降り和牛	6,500円	8,700円

## 【追加単品】

- ・霜降り和牛 4800円
- ・交雑牛 3500円
- ・国産牛 2700円
- ・追加野菜盛り 800円
- ・追加うどん 300円
- ・追加しゃぶしゃぶ餅 200円
- ・追加御飯 200円

お肉はいずれも140gです。  
表示価格には消費税を含みます。  
なお、夜の営業時サービス料として10%頂戴いたします。

以下のメニューにつきましては  
3営業日前までにご予約を  
お願いしております。

ランチ

11:30~14:00

ディナー

月~土 17:30~21:00 (料理L.O)

日・祝 17:00~20:00 (料理L.O)

春のコース料理

月コース 6,800円  
花コース 8,800円  
おもてなしコース 12,000円



ご利用日の3営業日前までにご注文をお願いします。

※平日または当日の人数変更の場合、キャンセル料が使用いたします。  
※表示価格の他に、夜間営業時単位税10%を頂戴いたします。  
※アレルギー食材がございましたらご遠慮なくご相談ください。

※天候等仕入れ状況により、メニュー内容は変更となる場合がございます。  
※写真は【花コース】イメージです。

花コース 八、八〇〇円  
前菜 春の三種盛り  
刺身 桜つみれと結び湯葉の刺汁  
吸物 中トロ入り四喜盛り  
焼物 銀ダラ山椒焼き  
煮物 グリーンビースと  
蒸物 グリンピーズと  
揚げ物 海老松葉揚げ  
強肴 銀座特製  
肴物 合鴨ロースステーキ  
食の物 タコと生姜の釜飯  
甘味 香節の甘味  
(味噌汁・漬物付き)



月コース 六、八〇〇円

前菜 春の三種盛り  
刺身 桜つみれと結び湯葉の刺汁  
吸物 旬のお造り三喜盛り  
焼物 銀ダラ山椒焼き  
煮物 グリーンビースと筍の茶碗蒸し  
蒸物 海老松葉揚げ  
揚げ物 茗荷産もぐく酢  
肴物 越乃鶏釜飯  
食の物 (味噌汁・漬物付き)  
甘味 香節の甘味

おもてなしコース

一、二、〇〇〇円

前菜からデザートまで  
板長にお任せ下さい。

※利用シーンに添って  
(都合わせ・法要・接待など)  
ご用意させていただきます。

春の宴会コース

※お席の人数に合わせてご予約いただけます。グループ営業用コースでご利用いただけます。  
※コースは、お席の人数に合わせてお席料を定めています。2020.5.1よりお席料を改定いたします。



お席の人数に合わせたコース 12,800円(12人)  
※お席の人数に合わせてご予約いただけます。  
※コースは、お席の人数に合わせてお席料を定めています。2020.5.1よりお席料を改定いたします。

お席の人数に合わせたコース 12,800円(12人)  
※お席の人数に合わせてご予約いただけます。  
※コースは、お席の人数に合わせてお席料を定めています。2020.5.1よりお席料を改定いたします。

お席の人数に合わせたコース 12,800円(12人)  
※お席の人数に合わせてご予約いただけます。  
※コースは、お席の人数に合わせてお席料を定めています。2020.5.1よりお席料を改定いたします。