

## お膳もの

創作すし点心

一九八〇円

創作すしと創作料理のお膳です。  
前菜・焼物・揚げ物・茶そば・創作鰯

讃岐うどんと創作すし

一四八〇円

うどんは本場讃岐から出汁はかつお・さばの厚けずりと利尻昆布で本物の味です。海老と野菜の天ぷら付き。

野点すし弁当

一六八〇円

北海井・江戸前すし・前菜もの 三段重です。

いわし膳

一三八〇円

九十九里名産の新鮮鰯をお楽しみいただけます。お刺身・梅しそ揚げのセットです。

いわし孫茶膳

一五八〇円

一膳目はなめろう丼として、二膳目は熱々の出し汁を掛けて孫茶でお召し上がり下さい。梅しそ揚げとのセット

松花堂弁当

一六二〇円

口取り・お造り・煮物・揚げ物・季節の御飯・香の物

煮魚膳

一五八〇円

煮魚はお好みで選べます。刺身盛合わせとのセットです。(魚によって価格が異なります)

牛ほうば焼膳

一九八〇円

ほう葉の上で特製味噌で焼きながら召し上がっていただきます。

和風ステーキ膳

一九八〇円

陶板の上で焼きながらお召し上がりください。和風にポン酢おろしでどうぞ

## 和定食

さしみ定食

八六四円

天ぷら定食

八六四円

うな玉重

八六四円

天重

八六四円

とんかつ定食

八六四円

えびフライ定食

八六四円

牛焼肉定食

八六四円

うなぎ

当店にて活けの鰻から仕込んでいます

うなぎ重(並)	一八八〇円
(上)	二四八〇円
鰻ひつまぶし膳(並)	二〇八〇円
(上)	二六八〇円

さぬきうどん

讃岐より手打ちうどんを直送しております。出汁は天然のかつお・さば・利尻昆布を使用しております。

温	
天ぶらうどん	八六四円
豚角煮うどん	八六四円
たぬきうどん	五九四円
釜揚げうどん	五九四円
冷	
ざるうどん	五九四円
冷やし天ぶらうどん	八六四円
海鮮サラダうどん	八六四円

お子様膳

すしうどんセット	一〇八〇円
お子様すしとうどんのセットです。エビフライ・ミートボール・しゅうまい・ゼリー・デザート付き	
カレーセット	一〇八〇円
すしうどんをカレーに替えたセットです。	

会席膳

松花堂弁当	一六二〇円
口取り・お造り・煮物 揚げ物・季節の御飯 香の物	
吹寄せ点心 (二名様より承ります)	二一六〇円
前菜五点・小鍋 お造り・焼き物・揚げ物 季節の御飯・香の物	
創作すし膳	二七〇〇円

(二名様より承ります)

前菜八点・小鍋・揚げ物  
焼き物・創作鮭盛合わせ

料理長おまかせ料理

(二名様より承ります)

季節の小会席 三二四〇円

前菜五点・小鍋  
お造り・焼き物・揚げ物  
煮物・お食事・デザート

季節の会席 四三二〇円

前菜八点盛り・小鍋  
お造り・焼き物・揚げ物  
蒸し物・煮物  
お食事・デザート

すし

海鮮さらだ井

魚介をサラダ感覚で召し上がる当店オリジナル

上 一三八〇円  
特上 一六八〇円  
特盛 (しゃり・ねた大盛・ウニ2倍) 二一八〇円

海鮮ひつまぶし

一膳目は海鮮丼として、二膳目は薬味と混ぜて、  
三膳目は熱々のだし汁をかけてお召し上がり下さい

上 一五八〇円  
特上 一八八〇円  
特盛 (しゃり・ねた大盛・ウニ2倍) 二三八〇円

ロール寿司

アボガドや野菜を魚介と一緒に巻いた  
当店オリジナルの太巻きすしです。

ねぎとろと蟹 八八〇円  
わさびのソース  
ほたて貝とアボガド 八八〇円  
チリソース  
うなぎと胡瓜 八八〇円  
照り焼きソース

創作握りすし

宝石のように綺麗に彩られたお鮓です。お膳を華やかに飾ります。

紅葉

一六八〇円

鮪とろの炙り(塩昆布) 鴨ロースと粒芥子 赤貝と芽葱(酢味噌) 白身魚とからすみ 活蛸(梅肉) 帆立(明太マヨネーズ) 生うにと生湯葉 いくらと奉書大根 小柱のかき揚げ

桔梗

一六八〇円

鮪とろの炙り(塩昆布) 炙りサーモンと玉ねぎ エリンギと塩うに 桜寿司 いくらと奉書大根 穴子と木の芽 いかとゆかり オクラと梅肉 ぼたん海老とひしほ味噌

藤

一六八〇円

炙りサーモンと玉ねぎ 生チーズと生うに 桜寿司 芽葱と南蛮味噌 車海老とキャビア ずわい蟹といくら 揚舞茸とカレー塩 かんばちと卸ボン酢 フォアグラとバルサミコ酢

お好みでもお造り致しますので  
お申し出ください

江戸前鮓

特上すし

一六八〇円

うに・いくら・とろ・赤貝・穴子・平目等の特上で八貫と巻物です

上すし

一三八〇円

いくら・まぐろ・青柳・鯛等の上で八貫と巻物です

地魚すし

一〇八〇円

房総の地魚(いわし・あじ・たこ・青柳など)握り十貫です。

ちらし鮓

特上ちらし

一六八〇円

上ちらし

一三八〇円

並ちらし

一〇八〇円

北海井

一六八〇円

サーモン親子井

一三八〇円

鉄火井

一〇八〇円

とろ鉄火井

一五一二円

ねぎとろ井

一二九六円

うに井

一七八〇円

いくら井

一四〇四円

巻寿司

ねぎとろ巻き

一二九六円

鉄火巻き

一〇八〇円

とろ鉄火巻き

一五一二円

いか巻き	一〇八〇円
さばの棒寿司	一〇八〇円
巻物各種	各七〇二円
(おしんこ・納豆・梅しそ・ かっぱ・かんぴょう)	

手巻寿司 一本の価格です

いくら	三七八円
うに	四八六円
まぐろ	三二四円
ねぎとろ	四四〇円
巻物各種	各二五〇円
(おしんこ・納豆・梅しそ・ かっぱ・かんぴょう)	

そのほか、お好みでお造りしますのでお気軽にお申し出ください。

一品料理

刺身

おまかせ刺身盛り	
二-三人で	二一六〇円
四-五人で	三二四〇円
まぐろ	六八〇円
いか	五八〇円
白身刺身	六八〇円
いわし	六八〇円
生うに	八八〇円
いくらおろし	五八〇円
いか納豆	五八〇円
まぐろやまかけ	七八〇円

そのほかお好みでお造りいたしますのでお申し出ください

七輪焼き

日向地鶏と葱の杉板焼	
モンゴルの岩塩添え	一五八〇円
自家製干物の	
盛り合わせ	一七八〇円
牛ロース(和牛)のほうば焼を	
自慢の味噌で	一八八〇円

珍味

生湯葉と生うにをわさび醤油で	
針のりを添えて	一〇八〇円

海老とアボガドの 明太子マヨネーズ和え	七八〇円
いわしのなめろう 香味油とグリーンで	六八〇円
焼なすにうにをのせて 芥子醤油で	一〇八〇円
珍味盛り合わせ (からすみ・このわた)	九八〇円
ほたるいかの沖漬け	四八〇円
もずく酢	四八〇円

#### 煮物

かに・ほたて・うに・・・ 海鮮の茶碗蒸し (2-3人前)	九八〇円 (三〇分ほど時間がかかります)
黒豚の角煮の じゃがいもあん掛け	九八〇円
季節の煮物盛り合わせ	八八〇円
煮魚各種	八六四円より
(本日のおすすめをご覧ください)	

#### 揚げ物

季節の串揚げ七点盛り 三種のたれで	一〇八〇円
蓮根の海老はさみ揚げを タルタルソースで	八八〇円
帆立貝の香草パン粉揚げ とろとろカマンベールチーズ入り	七八〇円
いわしの梅しそ揚げ 甘辛ソース 骨煎餅添え	五八〇円
天ぶら盛り合わせ	七八〇円
めひかりの空揚げ	五八〇円
鳥のから揚げ	四八〇円

#### 生野菜

魚介たっぷりの海鮮サラダを 紅花油と醤油で	一〇八〇円
相鴨ロースのサラダ 粒芥子ドレッシングで	八八〇円
生ハムサラダのイタリアンドレッシング イタリアのチーズスライス	八八〇円
野菜のスティックサラダを ブルーチーズドレッシングで	五八〇円
お新香の盛り合わせ	四八〇円

和風かるぱっちょ いわしと玉ねぎを 香草風味で	六八〇円
季節の白身魚を 塩昆布と酢橘で	一〇八〇円
まぐろとアボガドを わさびソースと赤胡椒で	一〇八〇円

#### 焼き物

特上牛ロースと葱の炭火烧 南蛮味噌を添えて	一三八〇円
いわしとトマトの陶板チーズ焼き ディルの風味	七八〇円
鴨肉と茄子のピザ 八町味噌で木の芽の風味	七八〇円
焼きたて! 鰻巻きたまご	九八〇円
黒豚の角煮の パイ包み焼き	七八〇円
海老とにらの饅頭	六八〇円

#### 汁物

いわしのつみれ風 ワンタン仕立て	九八〇円
帆立貝団子の中華風 ふかひれ入り	九八〇円

#### 豆腐・湯葉

ざる豆腐	四八〇円
豆腐しゅうまい	四八〇円
生湯葉	四八〇円
揚げ出し豆腐	四八〇円

#### 生春巻き

帆立貝の生春巻き チリソースで 揚じゃこ添え	七八〇円
サーモンとアボガドの生春巻き ゆず醤油風味 いくら添え	七八〇円
うなぎと胡瓜の生春巻き	

山椒の風味	七八〇円
相鴨ロースの北京ダック風 針葱と海老	九八〇円
ご飯もの	
御飯セット (小鉢付き)	三二四円
さばの棒寿司	一〇八〇円
もずくのスープ御飯 生姜風味いくら添え	四三二円
高菜おにぎり	四三二円
ミニうどん各種	一〇〇円引きです
茶そば	四八〇円
デザート	
抹茶白玉パフェ	三八〇円
マンゴーパフェ	三八〇円
クリームあんみつ	三八〇円
白玉団子とバニラアイス 黒胡麻ソースで	二八〇円
大学いもとバニラアイス	二八〇円
白玉ぜんざい	二八〇円
バニラアイス	一八〇円
抹茶アイス	一八〇円
お飲み物	
生ビール	
プレミアムモルツ	五五〇円
瓶ビール	
スーパードライ (大ビン)	七〇二円
一番絞り (大ビン)	七〇二円
生絞りサワー	
レモン・グレープフルーツ キウイ・ライム・オレンジ 各	四一〇円
本格焼酎	
ロック・水割り・お湯割り・梅入り・レモン入りからお選びください	
安心院蔵 (あじむぐら・麦・大分県)	四一〇円
桜岳 (麦・榎樽貯蔵・鹿児島県)	四一〇円
黒霧島 (いも・宮崎県)	四一〇円



紅乙女 (胡麻・福岡県)	四一〇円
雲海 (そば・宮崎県)	四一〇円

### ボトル焼酎

ぶんご名醸 (麦)	二三七六円
黒瓶 (くろかめ・いも)	二三七六円
十割 (とわり・そば)	二三七六円
吉四六 (きっちよむ・麦)	三六七二円
トライアングル (甲類)	一九四四円

### 果実酒

梅酒 (ソーダ・ロック)	四一〇円
あんず酒 (ソーダ・ロック)	四一〇円

### ノン・アルコールビール

オール・フリー	四一〇円
---------	------

### 日本酒

#### 燗酒

櫻正宗 (本醸造・灘・全量山田錦)	
一八〇cc	四三二円

#### 冷酒

仁勇 (神崎町)	
生貯蔵 (三〇〇cc)	八一〇円
吟醸本生 (三〇〇cc)	一一八八円

### 各地の銘酒

久保田 (碧寿・新潟県・純米大吟醸)	
一合	九七二円
二合	一八三六円
♧張鶴 (吟撰・新潟県・吟醸)	
一合	八一〇円
二合	一五一二円
八海山 (新潟県・吟醸)	
一合	八一〇円
二合	一五一二円
男山 (国芳乃名取酒・北海道・特別純米)	
一合	六四八円
二合	一一八八円
真澄 (奥伝寒造り・長野県・純米)	
一合	六四八円
二合	一一八八円

### ソフトドリンク

各種	二七〇円
コカ・コーラ	コーヒー (アイス・ホット)

紅茶 (アイス・ホット) オレンジジュース  
グレープフルーツジュース ウーロン茶

#### ウイスキー

ハイボール・ロック・水割り・お湯割  
ジンジャーエール割からお選びください

角瓶	四一〇円
I.W, ハーバー	五五〇円
山崎10年	五五〇円
白州10年	五五〇円
ラフロイグ10年	五五〇円
マッカラン12年	五五〇円

カクテル各種 すべて 四一〇円

#### グラスワイン (白・赤)

グラス	四一〇円
カラフェ (360ml)	一四〇四円

#### ボトルワイン 白

ヌメロ・アン ブラン (フランス) 三二四〇円

熟した果実やシトラスのエキゾチックな香りが印象的なバランスの良い厚みのある味わい。ボルドーブランドの完璧なモデルとフランスのプレスにも多く取り上げられました。フルーティで軽やかな味わいは、魚料理や日本料理に良く合います。

日本の地ワイン 穂坂甲州 (日本) 二三七六円

山梨県韮崎市穂坂地区は標高450~550mの南アルプスを望む丘陵地帯に位置しています。キレのあるすがすがしい酸味を持った甲州が栽培されています。さわやかな酸味と程よい厚みのある味わいのワインです。(500ml)

セndero シャルドネ (チリ) 二一六〇円

雄大なブドウ畑に広がる「小道」という意味のワイン。爽やかな酸味と、りんごやトロピカルフルーツのようなふくよかさがあります。

#### ボトルワイン 赤

ヌメロ・アン ルージュ (フランス) 三二四〇円

中心部に黒っぽさを残す、濃いガーネット色。洗練された果実香がはっきりとあり、スパイシーさも充実している。そのほか、ロースト香と鉄っぽい香りがあり、やや若めではあるがポテンシャルは高い。しっかりとしたタンニンを主体とした味わいでエレガント。余韻も長く、スパイシーさを残す。雑誌「一個人」2008極旨グランプリでフランス赤第3位!

日本の地ワイン 穂坂ベリーA (日本) 二三七六円

山梨県韮崎市穂坂地区は、ブドウ栽培の歴史のある地域で、マスカット・ベリーA品種が栽培されています。そのブドウを使って、果実の香りあふれるチャーミングな味わいのワインに仕上げました

(500ml)

セnderロー カベルネ・ソーヴィニヨン (チリ) ニー六〇円

雄大なブドウ畑に広がる「小道」という意味のワイン。チェリーや黒いベリーの香りが芳しい果実味豊かなミディアム・ボディ。

#### カクテル各種 410円

##### リキュールベース

カシスソーダ  
カシスオレンジ  
カシスグレープフルーツ  
カシスウーロン  
カンパリソーダ  
カンパリオレンジ  
カンパリグレープフルーツ  
マリブコーラ  
マリブピーチ  
マリブミルク  
ディタトニック  
ディタグレープフルーツ  
ディタオレンジ

##### ジンベース

ジントニック  
ジンバック  
ジンリッキー  
ジンライム

##### ビアベース

シャンディーガフ  
レッドアイ

##### ラムベース

ボストンクーラー  
キューバリブレ

##### ウォッカベース

スクリュードライバー  
ブルドック  
ウォッカトニック  
モスコミュール

##### テキーラベース

テキーラサンライズ  
ストローハット  
テキーラトニック