

Lunch Menu for March | 3月のメニュー



※一日限定30食
limited to 30 meals

「春御膳」 ご飯・香の物・土瓶蒸し・デザート 3,500円(税込)

"Spring Special" "Sashimi", Grilled fish, Simmered Dish with Vegetables

春のみぎり・・・柔らかな春の気配を感じる頃となりました。

旬を味わう贅沢なひと時・・・季節の香りを盛り合わせた今季かぎりの松花堂弁当をご用意いたしました。一足早く春本番を感じられる一品をどうぞお楽しみください。



骨付き鶏腿肉の中華煮
Boiled Bone-In Chicken Thigh In Chinese Style.
with Rice, Soup, and Dessert
ご飯・スープ・デザート
2,500円(税込)



せいろ蕎麦
鮎とアボカド丼
Japanese "Cold Soba"
and Tuna
and Avocado on Rice
2,300円(税込)



サンマーメン
点心・デザート
"SANMAAMEN"
Chinese Noodle Soup
with Dim Sum, Dessert
2,300円(税込)

MEMBER'S LUNCH

・ビーフカレー(単品)・せいろ蕎麦(単品) 各1,100円(税込み)
(こちらはメンバー様のみご注文いただけます。These items are available to members only.)



ビーフカレー
Curry and Rice with Stewed Beef
with Small Salad
サラダ 2,300円(税込)



ふじのくにポークのグリル
～クレソンソース～
Grilld "Fuji-No-Kuni" Pork with Watercress Sauce
with Bread or Rice and Salad
サラダ・パンorライス 2,600円(税込)



ヤリイカと明太子の
スパゲッティ
サラダ・デザート
Spaghetti with Spear Squid
and Spicy Cod Roe with Salad and Dessert
2,300円(税込)



サルシッチャと
アスパラガスのピッツァ
Pizza with Salicida and Asparagus
※一日限定16枚
limited to 16 meals
2,200円(税込)



「鉄板サーロインステーキ」

サラダ・パンorライス

Sirloin Steak on Iron Plate
with Bread or Rice and Salad

香ばしく焼き上げたサーロイン
やわらかな肉質と上質な旨みが
広がる、贅沢な味わいの一品です。

3,500円(税込)

※SDGs 食品ロス軽減の為、量の調節はスタッフまでお申し付けください。 ※価格は全て税込表示となります。 ※国産米使用

PREMIUM LUNCH

牛カツ膳

Beef Cutlet

牛肉本来の脂の甘さと濃厚な肉の旨みを味わう贅沢なひと時・・・
高温で短時間でサクッと揚げた牛カツは赤みが綺麗なレアな仕上がりに。
口に広がる旨みとサクサクの衣の食感をお楽しみいただけます。



¥4,500 (税込)

小鉢/ご飯/香の物/味噌汁

※一日限定30食

PREMIUM LUNCH

国産うなぎ

Rice Bowl Topped with Grilled Eel

暖かな太陽と名水のもとに育った国産のうなぎ・・・
料理長秘伝のたれで一串一串丁寧に焼き上げました。
あっさり上品な味わいをお楽しみください。



¥6,500 (税込)

小鉢/香の物/吸い物

※一日限定30食