



松風ディナーメニュー

※写真の鳥賊の活き造りは2〜3名様盛りです。※季節により鳥賊の種類が異なる場合がございます。

からつの幸

食前酢 季節のフルーツ酢

前菜 珍味入れ 金時草と榎茸のお浸し

鰻と錦糸玉子の琥珀寄せ 生麩の田楽

ツブ貝旨煮 枝豆 九十蜜煮

小鉢 ひと口蕎麦 梅軟骨 滑子おろし

名物 鳥賊の活き造り

後造り 下足の後造りお好みで 天ぷら 塩焼き

別皿 近海の鮮魚四種と刺身蒟蒻一種盛り

蓋物 とまと万頭 姫玉蜀黍含め煮 海老 おくら

焼物 焼き鮑

合肴 心太 鶏むね肉 茗荷 胡麻ポン酢

名物 佐賀牛ロース 自家製ソース 季節の野菜添え

ご飯物 お好みの一品

とうもろこしとベーコンの炊込みご飯

または 白ご飯 または素麺 香の物

留 椀 味噌仕立て

水菓子 ヨーグルトムース マカロン

一、七〇〇円

波の華

食前酢 季節のフルーツ酢

前菜 珍味入れ 金時草と榎茸のお浸し

鰻と錦糸玉子の琥珀寄せ 生麩の田楽

ツブ貝旨煮 枝豆 九十蜜煮

小鉢 ひと口蕎麦 梅軟骨 滑子おろし

名物 鳥賊の活き造り

後造り 下足の後造りお好みで

天ぷら 塩焼き

蓋物 とまと万頭 姫玉蜀黍含め煮 海老 おくら

合肴 心太 鶏むね肉 茗荷 胡麻ポン酢

名物 佐賀牛もも肉のロースト 自家製ソース

ご飯物 とうもろこしとベーコンの炊込みご飯

または 白ご飯 香の物

留 椀 味噌仕立て

水菓子 ヨーグルトムース マカロン

九、三〇〇円

佐賀牛網焼き会席

小鉢 烏賊湯引き 浸し茄子 胡麻だれ

御造り 近海の鮮魚三種盛り あしらい

温 菜茶碗蒸し

冷 菜刻み野菜と海月のサラダ 自家製ドレッシング

名物 佐賀牛網焼きステーキ (100g)

ご飯物 白ご飯 香の物

留 味噌仕立て

水菓子 お野菜プリン

(コース) 六、五〇〇円

(もも肉) 五、六〇〇円

活き烏賊会席

食前酢 季節のフルーツ酢

前 菜 珍味入れ 金時草と榎茸のお浸し

鰻と錦糸玉子の琥珀寄せ 生麩の田楽

ツブ貝旨煮 枝豆 九十蜜煮

御 椀 清まし仕立て 海老 冬瓜 人参 しめじ 柚子

名物 烏賊の活き造り 地醤油

後造り 下足の後造りお好みで 天ぷら 塩焼き

別 皿 近海の鮮魚三種盛り

蒸し物 いかしゅうまい 銀あんかけ

ご飯物 とうもろこしとベーコンの炊込みご飯

または 白ご飯 香の物

留 味噌仕立て

水菓子 お野菜プリン

五、八〇〇円

風のささやき

小鉢 烏賊湯引き 浸し茄子 胡麻だれ

もずく酢

温 菜茶碗蒸し

御造り 近海の鮮魚三種盛り

蓋 物とまと万頭 姫玉蜀黍含め煮 海老 おくら

替り鉢 佐賀牛もも肉のロースト 自家製ソース

ご飯物 とうもろこしとベーコンの炊込みご飯

または 白ご飯 香の物

留 味噌仕立て

水菓子 お野菜プリン

四、九〇〇円

うなぎ御膳

小鉢 心太 鶏むね肉 茗荷 胡麻ポン酢

野菜のお浸し

温 菜茶碗蒸し

冷 菜刻み野菜と海月のサラダ 自家製ドレッシング

御造り 近海の鮮魚二種盛り あしらい

食事 “うなぎ重” 香の物

留 椀味噌仕立て

水菓子 お野菜プリン

四、四〇〇円

松風会席

前 菜 胡麻豆腐 美味だし

季節野菜のお浸し

南蛮漬け

御造り 近海の鮮魚三種盛り あしらい

温 菜茶碗蒸し

天ぷら 海老二本 魚一本 野菜三種 天出汁

煮 肴とまと万頭 姫玉蜀黍含め煮 海老 おくら

ご飯物 とうもろこしとベーコンの炊込みご飯

または 白ご飯 香の物

留 椀味噌仕立て

水菓子 お野菜プリン

四、四〇〇円

寿司御膳

小鉢 胡麻豆腐 美味だし

南蛮漬け

季節野菜のお浸し

温 菜茶碗蒸し

“握り寿司七種盛り”

鯛 間八 鰯 鱸

鮪 海老 烏賊 がり

※天候の都合によりネタの種類が変わる場合がございます

留 椀味噌仕立て

水菓子 お野菜プリン

四、四〇〇円

一品料理

どれもこれも松風ならではのこだわり



前菜

おまかせ前菜盛り合わせ 1,150円

小鉢

もずく酢 640円

南蛮漬け 640円

心太 鶏むね肉 胡麻ポン酢 640円

ざる豆腐 750円

珍味

烏賊の塩辛 580円

松浦漬け 700円

ふくや明太子 700円

刺身

刺身盛り合わせ (五種) 2,900円/ (七種) 4,050円

烏賊の活き造り 時 価

Q鯖活き造り ※要予約 時 価

さざえ刺し1個 1,150円

鮑刺し1個 1,400円

活き車海老2本 1,850円

伊勢海老活き造り ※要予約 9,300円 ~

佐賀牛

もも (80g) 2,300円/ (120g) 3,500円

ロース (80g) 3,700円/ (120g) 5,600円

食べ比べ ロース (50g) +もも (50g) 3,500円

焼き物

海老と烏賊のグラタン 990円

さざえ壺焼き 1,150円

焼き鮑 1,400円

かぶと焼き (日替わり) 1,400円

車海老塩焼き2本 1,850円

温菜

茶碗蒸し	640円
いかしゅうまい	990円
トマト万頭 姫玉蜀黍含め煮 海老 おくら	990円
本日の荒炊き	1,400円

揚げ物

鶏の唐揚げ	990円
下足の天ぷら	990円
海老と玉葱三つ葉のかき揚げ	1,150円
天ぷら盛り合わせ (海老3本・魚1種・野菜5種)	2,100円

サラダ

野菜サラダ	ハーフサイズ (440円)	870円
豆腐サラダ	(500円)	990円
刻み野菜とクラゲサラダ	(500円)	990円

ご飯物

食事セット (白ご飯・お味噌汁・香の物・海苔)	750円	
食事セット (とうもろこしとベーコンの炊込みご飯・お味噌汁・香の物・海苔)	990円	
茶漬け各種	海苔870円/梅870円/明太子1,100円/鯛茶	1,600円
かき揚げ丼	1,400円	
天井 (海老2本・魚1種・野菜4種) お味噌汁付き	1,750円	
握り寿司5種盛り合わせ お味噌汁付き	1,750円	
海鮮丼だし茶付き	2,000円	
佐賀牛ステーキ丼 お味噌汁付き	… (ロース80g) 3,700円/ (もも80g)	2,300円

麺類

ざるうどん・ざる蕎麦	1,050円
温かいうどん・温かい蕎麦	1,050円
※別皿天ぷら付き (海老3本・野菜4種)	… プラス 1,150円

汁物

味噌仕立て	350円
かつお一番だしのお吸い物	
清まし仕立て 海老 冬瓜 人参 しめじ 柚子	870円

水菓子

アイス各種 (抹茶・バニラ)	580円
お野菜プリン	640円
ヨーグルトムース マカロン	750円