



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

からの幸

食前酢 季節のフルーツ酢

前 菜 珍味入れ 黒豆みぞれ和え 柚子

鮪の小袖寿司 南瓜レモン煮

スモークサーモンと金柑重ね

海老生姜煮 蓮根土佐煮 焼き湯葉の田楽

小 鉢 アジのつみれと旬野菜のお浸し

名物 烏賊の活き造り

後造り 下足の後造りお好みで 天ぷら 塩焼き

別 皿 近海の鮮魚五種盛り

蓋 物 れんこん饅頭 滑子の餡かけ

焼 物 焼き鮑

合 肴 鰯の酢

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

さつま芋ご飯

または 白ご飯 または うどん 香の物

留 椀 味噌仕立て

水菓子 ほうじ茶プリン 林檎のコンポート

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 黒豆みぞれ和え 柚子

鮪の小袖寿司 南瓜レモン煮

スモークサーモンと金柑重ね

海老生姜煮 蓮根土佐煮 焼き湯葉の田楽

小 鉢 アジのつみれと旬野菜のお浸し

名物 烏賊の活き造り

後造り 下足の後造りお好みで

天ぷら 塩焼き

蓋 物 れんこん饅頭 滑子の餡かけ

合 肴 鰯の酢

名物 佐賀牛もも肉のロースト 自家製ソース

ご飯物 さつま芋ご飯

または 白ご飯 香の物

留 椀 味噌仕立て

水菓子 ほうじ茶プリン 林檎のコンポート

九、三〇〇円

佐賀牛網焼き会席

小鉢 柿と季節野菜の胡麻クリームかけ

御造り 近海の鮮魚三種盛り あしらひ

温 菜 茶碗蒸し

冷 菜 刻み野菜とクラゲのサラダ

名物 佐賀牛網焼きステーキ（100g）

ご飯物 白ご飯 香の物

留 椀 味噌仕立て

水菓子 ほうじ茶プリン

（コース） 六、五〇〇円

（もも肉） 五、六〇〇円

活き烏賊会席

前 菜 珍味入れ 黒豆みぞれ和え 柚子

鮎の小袖寿司 南瓜のレモン煮

有頭海老生姜煮

焼き湯葉の田楽 蓮根土佐煮

御 椀 清まし仕立て 三瀬鶏つくね

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 さつま芋ご飯

または 白ご飯 香の物

留 椀 味噌仕立て

水菓子 ほうじ茶プリン

五、八〇〇円

風のささやき

小鉢 柿と季節野菜の胡麻クリーム掛け

季節野菜のお浸し

温 菜 茶碗蒸し

お造り 鮮魚三種盛り

蓋物 貝雑煮 かしわ 海老 椎茸 餅

白菜 蒲鉾 青味 柚子

蓋物 佐賀牛もも肉 和風ソース

ご飯物 さつま芋ご飯

または 白ご飯 香の物

留 椀 味噌仕立て

水菓子 ほうじ茶プリン

四、九〇〇円

うなぎ御膳

小鉢 胡麻豆腐 美味だし

野菜の白和え

温 菜茶碗蒸し

冷 菜刻み野菜とクラゲのサラダ

御造り 近海の鮮魚二種盛り あしらひ

食 事 “うなぎ” 香の物

御 椀 味噌仕立て

水菓子 ほうじ茶プリン

四、四〇〇円

松風会席

小鉢 もずく酢

柿と季節野菜の胡麻クリーム掛け

季節野菜のお浸し

御造り 近海の鮮魚三種盛り あしらひ

温 菜茶碗蒸し

蓋 物 れんこん饅頭 滑子の餡かけ

天ぷら 海老二本 魚一本 野菜三種 天出汁

ご飯物 さつま芋ご飯

または 白ご飯 香の物

留 椀 味噌仕立て

水菓子 ほうじ茶プリン

四、四〇〇円

寿司御膳

小鉢 柿と季節野菜の胡麻クリーム掛け

魚の南蛮漬け

野菜のお浸し

温 菜茶碗蒸し

“握り寿司七種盛り”

鯛 間八 縞鰯 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 ほうじ茶プリン

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

野菜のお浸し 640円

鱈の酢メ 750円

柿と季節野菜の胡麻クリーム掛け 750円

ざる豆腐 750円

珍味

烏賊の塩辛 580円

松浦漬け 700円

明太子 700円

刺身

刺身盛り合わせ (三種)1,750円/(五種) 2,900円

烏賊の活き造り 時 価

Q鯖活き造り ※要予約 時 価

ふぐ刺し 2,900円

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
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
ふぐ唐揚げ	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(さつま芋ご飯・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 三瀬鶏つくね	870円
具雑煮	1050円

水菓子

アイス各種(抹茶・バニラ)	580円
ほうじ茶プリン 林檎のコンポート	750円