



# 松風ディナーメニュー

※活き造りはお客様一人あたりのグラム数（グループ盛）でご提供致します。お一人様一杯ではございませんのでご了承くださいませ。

※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。

## からつの幸

食前酢 季節のフルーツ酢

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 冷製わかめ麺

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 白身魚の酒蒸しと新玉葱の炊合せ

焼物 焼き鮑

合肴 筍と烏賊の木の芽味噌和え

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

竹の子ご飯

または 白ご飯 または 冷やしうどん

留 椀味噌仕立て

水菓子 季節のシャトレーゼスイーツ

11,700円

## 波の華

食前酢 季節のフルーツ酢

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 冷製わかめ麺

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 白身魚の酒蒸しと新玉葱の炊合せ

合肴 筍と烏賊の木の芽味噌和え

名物 佐賀牛もも肉のロースト 自家製ソース

ご飯物 竹の子ご飯

または 白ご飯 香の物

留 椀味噌仕立て

水菓子 季節のシャトレーゼスイーツ

9,300円

## 佐賀牛網焼き会席

小鉢 地野菜のお浸し

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 自家製プリン

## 活き烏賊会席

前 菜 本日の前菜六点盛り

御 椀 清まし仕立て 海老真薯

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 竹の子ご飯

または 白ご飯 香の物

留 椀味噌仕立て

水菓子 自家製プリン

※活き造りはお客様一人あたりのグループ数(グループ盛)でご提供致します。お一人様一杯ではございませんのでご了承くださいませ。

## 風のささやき

小鉢 胡麻豆腐

地野菜のお浸し

温 菜茶碗蒸し

お造り 鮮魚三種盛り

蓋 物 白身魚の酒蒸しと新玉葱の炊合せ

替り鉢 佐賀牛もも肉のロースト 自家製ソース

揚げ物 天ぷら盛り合わせ

ご飯物 竹の子ご飯

または 白ご飯 香の物

留 椀味噌仕立て

水菓子 自家製プリン

(コース) 六、五〇〇円  
(もも肉) 五、六〇〇円

五、八〇〇円

四、九〇〇円

## うなぎ御膳

小鉢 本日の小鉢三種

温 菜茶碗蒸し

御造り 近海の鮮魚二種盛り あしらひ

冷 菜刻み野菜とクラゲのサラダ

食 事 ``うなぎ`` 香の物

御 椀味噌仕立て

水菓子 自家製プリン

四、四〇〇円

## 松風会席

小鉢 本日の小鉢三種

御造り 近海の鮮魚三種盛り あしらひ

温 菜茶碗蒸し

蓋 物 白身魚の酒蒸しと新玉葱の炊合せ

天ぷら 海老二本 魚一本 野菜三種 天出汁

ご飯物 竹の子ご飯

または 白ご飯 香の物

留 椀味噌仕立て

水菓子 自家製プリン

四、四〇〇円

## 海鮮丼御膳

小鉢 本日の小鉢二種

温 菜茶碗蒸し

サラダ 本日のサラダ

揚げ物 天ぷら盛り合わせ

食 事 海鮮丼

御 椀味噌仕立て

水菓子 自家製プリン

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 ..... 1250円

## 小鉢

もずく酢 ..... 640円

南蛮漬け ..... 640円

春キャベツと薄揚げのお浸し ..... 640円

胡麻豆腐 ..... 640円

ざる豆腐 ..... 750円

## 珍味

烏賊の塩辛 ..... 580円

松浦漬け ..... 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

さざえ刺し1個 ..... 1200円

鮑刺し1個 ..... 1,400円

伊勢海老活き造り ※要予約 ..... 9,300円 ~

## 佐賀牛

もも .....(80g)2,500円/(120g) 3,700円

ロース .....(80g)3,900円/(120g) 5,800円

食べ比べ ロース(50g)+もも(50g) ..... 3,600円

## 焼き物

海老と烏賊のグラタン ..... 990円

さざえ壺焼き ..... 1,200円

焼き鮑 ..... 1,400円

かぶと焼き(日替わり) ..... 1,500円

## 温菜

茶碗蒸し	640円
いかしゅうまい	990円
白身魚の酒蒸しと新玉葱	990円
本日の荒炊き	1,500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	1,300円
天ぷら盛り合わせ(海老3本・魚1種・野菜5種)	2,400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(筍きんぴらご飯・香の物・海苔)	990円	
茶漬け各種	海苔870円/梅870円/鯛茶	1,600円
かき揚げ丼	1,500円	
天井(海老2本・魚1種・野菜4種)お味噌汁付き	1,800円	
海鮮丼だし茶付き	2,300円	
佐賀牛ステーキ丼 お味噌汁付き	(コース80g)3,900円/(もも80g)	2,500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	1,400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 海老真薯	990円

## 水菓子

アイス各種(抹茶・バニラ)	580円
自家製プリン	640円
本日のシャトレゼスイーツとコーヒーセット	1,100円