



# 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 鰻の蒲焼きとざる豆腐

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 竹の子饅頭 若布 茸の餡かけ

焼物 焼き鮑

合肴 水烏賊と若布の酢味噌和え

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

山菜ごはん

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

一三、一三三三円

## 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 鰻の蒲焼きとざる豆腐

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 竹の子饅頭 若布 茸の餡かけ

合肴 水烏賊と若布の酢味噌和え

名物 佐賀牛もも肉のロースト 自家製ソース

ご飯物 山菜ごはん

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

九、七三三円

## 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 自家製プリン

(コース) 六、七九五円

(もも肉) 五、八五五円

## 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 豆腐真薯

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。

六、〇六四円

## 風のささやき

小鉢 水烏賊と若布の酢味噌和え

白ごま豆腐

温 菜茶碗蒸し

お造り 鮮魚三種盛り

蓋 物 竹の子饅頭 若布 茸の餡かけ

替り鉢 新じゃがと牛の陶板焼き

揚げ物 天ぷら盛り合わせ

ご飯物 山菜ごはん

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

五、一二三円

## 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、六〇〇円

## 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 竹の子饅頭 若布 茸の餡かけ

天ぷら 海老二本 魚一本 野菜三種 天出汁

ご飯物 山菜ごはん

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、六〇〇円

## 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、六〇〇円

# 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 ..... 1306円

## 小鉢

もずく酢 ..... 669円

南蛮漬け ..... 669円

水烏賊と若布の酢味噌和え ..... 669円

胡麻豆腐 ..... 669円

ざる豆腐 ..... 784円

## 珍味

烏賊の塩辛 ..... 607円

松浦漬け ..... 732円

## 刺身

刺身盛り合わせ .....(三種)1,829円/(五種) 3,032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 ..... 1,255円

鮑刺し1個 ..... 1,464円

伊勢海老活き造り ※要予約 ..... 9,722円 ~

## 佐賀牛

もも .....(80g)2,614円/(120g) 3,868円

ロース .....(80g)4,077円/(120g) 6,064円

食べ比べ ロース(50g)+もも(50g) ..... 3,764円

## 焼き物

海老と烏賊のグラタン ..... 1,035円

さざえ壺焼き ..... 1,255円

焼き鮑 ..... 1,464円

かぶと焼き(日替わり) ..... 1,464円

## 温菜

茶碗蒸し	669円
いかしゅうまい	1,035円
竹の子饅頭 若布と茸の餡かけ	1,035円
本日の荒炊き	1,568円

## 揚げ物

鶏の唐揚げ	1,035円
下足の天ぷら	1,035円
海老と玉葱三つ葉のかき揚げ	1,359円
天ぷら盛り合わせ(海老3本・魚1種・野菜5種)	2,509円

## サラダ

野菜サラダ (460円)	910円
豆腐サラダ (523円)	1,035円
刻み野菜とクラゲサラダ (523円)	1,035円

## ご飯物

食事セット(白ご飯・お味噌汁・香の物・海苔)	784円
食事セット(山菜ご飯・お味噌汁・香の物・海苔)	1,035円
茶漬け各種 海苔910円/梅910円/鯛茶	1,673円
かき揚げ丼	1,568円
天井(海老2本・魚1種・野菜4種)お味噌汁付き	1,882円
海鮮丼だし茶付き	2,405円
佐賀牛ステーキ丼 お味噌汁付き (コース80g)4,077円/(もも80g)	2,614円

## 麺類

ざるうどん・ざる蕎麦	1,098円
温かいうどん・温かい蕎麦	1,098円
※別皿天ぷら付き(海老3本・野菜4種)プラス	1,464円

## 汁物

味噌仕立て	366円
かつお一番だしのお吸い物	
清まし仕立て 豆腐真薯	1035円

## 水菓子

アイス各種(抹茶・バニラ)	607円
自家製プリン	669円
本日のシャトレーゼスイーツとコーヒーセット	1,150円