



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 ひと口蕎麦 梅軟骨 滑子おろし

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 とまと饅頭銀鮓かけ 海老 姫玉蜀黍

焼物 焼き鮑

合肴 心太 鶏ほぐし身 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

玉蜀黍とベーコンの炊き込みご飯

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 季節のシャトトレゼスイーツ

一三、一三三二円

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 ひと口蕎麦 梅軟骨 滑子おろし

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 とまと饅頭銀鮓かけ 海老 姫玉蜀黍

合肴 心太 鶏ほぐし身 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 玉蜀黍とベーコンの炊き込みご飯

または 白ご飯 香の物

留 椀味噌仕立て

水菓子 季節のシャトトレゼスイーツ

九、七二三円



※写真はお料理のイメージです。

佐賀牛網焼き会席

小鉢心太 鶏ほぐし身 胡麻ポン酢

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

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 鱈つみれ

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 玉蜀黍とベーコンの炊き込みご飯

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。

(コース) 六、七九五円
(もも肉) 五、八五五円

五、一三三円

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 あしらい

冷 菜刻み野菜とクラゲのサラダ

食 事 ”うなぎ重” 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 あしらい

温 菜茶碗蒸し

蓋 物とまと饅頭銀餡かけ 海老 姫玉蜀黍

天ぷら 海老二本 魚一本 野菜三種 天出汁

ご飯物 玉蜀黍とベーコンの炊き込みご飯

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、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 野菜サラダ 和風ドレッシング

揚げ物 天ぷら盛り合わせ

食 事 ”海鮮丼”

胡麻醤油 出汁茶付き

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

魚の南蛮漬け 669円

焼き茄子のお浸し 669円

心太 鶏胸肉 胡麻ポン酢 784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


焼き鮑 1,464円

かぶと焼き(日替わり) 1,464円



唐津の魚こだわりの店ご当地メニュー 唐津んサザエの壺焼き 1,255円

温菜

茶碗蒸し	669円
いかしゅうまい	1,035円
とまと饅頭銀餡掛け 海老 姫玉蜀黍	1,035円
 唐津の魚こだわりの店ご当地メニュー 唐津ん鯛の荒炊き	1,568円


揚げ物

鶏の唐揚げ	1,035円
下足の天ぷら	1,035円
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(玉蜀黍とベーコンの炊き込みご飯・香の物・海苔)	1,035円
茶漬け各種 海苔910円/梅	910円
 唐津の魚こだわりの店 ご当地メニュー 唐津ん鯛茶漬け	1,673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 鱈つみれ	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