



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 蕎麦利休仕立て

〃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 鱈の揚げ出し 焼き茄子 海老 茸 鮎かけ

焼物 焼き鮑

合肴 柿なます

〃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

秋の味覚ご飯（栗 銀杏 零余子 占地 人参）

または 白ご飯 または 温うどん

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 蕎麦利休仕立て

〃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 鱈の揚げ出し 焼き茄子 海老 茸 鮎かけ

合肴 柿なます

〃名物〃 佐賀牛もも肉のロースト 自家製ソース

ご飯物 秋の味覚ご飯（栗 銀杏 零余子 占地 人参）

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



※写真はお料理のイメージです。

佐賀牛網焼き会席

小鉢 野菜の白和え

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〃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

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 秋の味覚〃飯(栗 銀杏 零余子 占地 人参)
または 白〃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。

五、八〇〇円

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 ”うなぎ重” 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 鱈の揚げ出し 焼き茄子 海老 茸 鮎かけ

天ぷら 海老二本 魚一本 野菜三種 天出汁

ご飯物 秋の味覚ご飯(栗 銀杏 零余子 占地 人参)

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 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、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



唐津ん魚
こだわりの店
佐賀 玄海



前菜

おまかせ前菜盛り合わせ 1250円

小鉢

もずく酢 640円

魚の南蛮漬け 640円

法蓮草の白和え 640円

柿なます 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

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

焼き鮑 1,400円

かぶと焼き(日替わり) 1,500円



唐津ん魚こだわりの店ご当地メニュー 唐津んサザエの壺焼き 1,200円

※唐津ん魚こだわりの店スタンプカードキャンペーンは令和6年10月20日まで

温菜

茶碗蒸し	640円
いかしゅうまい	990円
鱈の揚げ出し	990円



唐津ん魚こだわりの店ご当地メニュー 唐津ん鯛の荒炊き	1,500円
----------------------------	--------

※唐津ん魚こだわりの店スタンプカードキャンペーンは令和6年10月20日まで

揚げ物

鶏の唐揚げ	990円
下足の天ぷら	990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(秋の実ご飯 栗 銀杏 零余子・香の物・海苔)	990円	
茶漬け各種	海苔870円 /梅	870円



唐津ん魚こだわりの店 ご当地メニュー 唐津ん鯛茶漬け	1,600円
----------------------------	--------

※唐津ん魚こだわりの店スタンプカードキャンペーンは令和6年10月20日まで

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
かつお一番出しのお吸い物	
豆腐真薯の清まし仕立て	870円

水菓子

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