



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

## 唐津の幸

## 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 鯉つみれと旬野菜のお浸し

“名物”烏賀の活き造り

後造り 下足の後造りお好みで

天ぷら 塩焼き

お造り 鮮魚六種盛り

蓋物 蓮根饅頭 海老と茸の餡かけ

焼き物 焼き鮑

食前酢 季節のフルーツ酢

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 鯉つみれと旬野菜のお浸し

“名物”烏賀の活き造り

後造り 下足の後造りお好みで

天ぷら 塩焼き

お造り 鮮魚六種盛り

蓋物 蓮根饅頭 海老と茸の餡かけ

焼き物 焼き鮑

“名物”佐賀牛ロース 自家製ソース 季節の野菜添え

合肴 スモークサーモン 酢蓮根 若布

ご飯物 お好みの一品

さつま芋ご飯

または 白ご飯 または 温うどん

留椀 合わせ味噌仕立て

水菓子 本日のおすすめデザート

一一、〇〇〇円

“名物”佐賀牛もも肉のロースト 自家製ソース

合肴 スモークサーモン 酢蓮根 若布

ご飯物 さつま芋ご飯

または 白ご飯 香の物

留椀 合わせ味噌仕立て

水菓子 本日のおすすめデザート

九、八〇〇円



## 佐賀牛網焼き会席

## 活き烏賊会席

小鉢 本日の小鉢

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

(ロース) 七、〇〇〇円  
(もも肉) 六、〇〇〇円

前菜 本日の前菜六点盛り

御椀 三瀬鶏団子の清まし仕立て

“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 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、二〇〇円

価格は消費税・サービス料込

## うなぎ御膳

## 松風会席

## 海鮮丼御膳

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

温菜 茶碗蒸し

御造り 近海の鮮魚三種盛り あしらい

温菜 茶碗蒸し

御造り 近海の鮮魚二種盛り あしらい

温菜 茶碗蒸し

蓋物 蓮根饅頭 海老と茸の餡かけ

サラダ 野菜サラダ 和風ドレッシング

冷菜 刻み野菜とクラゲのサラダ

天ぷら 海老一本 魚一本 野菜三種  
天出汁

揚げ物 天ぷら盛り合わせ

食事 „うな重“ 香の物

食事 „海鮮丼“

ご飯物 さつま芋ご飯  
または 白ご飯 香の物

胡麻醤油 出汁茶付き

御椀 味噌仕立て

御椀 味噌仕立て

水菓子 自家製プリン

水菓子 自家製プリン

四、八〇〇円

四、八〇〇円

水菓子 自家製プリン

四、八〇〇円

# 一品料理

～一皿に宿る、松風ならではのこだわり～



## 前菜

おまかせ前菜盛り合わせ (ディナータイム限定) ..... 1250円

## 小鉢

もずく酢 ..... 650円

魚の南蛮漬け ..... 650円

ざる豆腐 ..... 750円

## 珍味

烏賊の塩辛 ..... 650円

松浦漬け ..... 750円

## 刺身

刺身盛り合わせ五点盛り ..... 2,900円

烏賊の生き造り ..... 時価

さざえ刺し ..... 1200円

鮑刺し1個 ..... 1,400円

ふぐ刺し ※2日前までの要予約にてお承り致します ..... 2,900円

## 佐賀牛

佐賀牛のロースト(低温調理)

・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

※焼き具合の調整はオーダーの際にスタッフまでお申しつけください。

## 焼き物

海老と烏賊のグラタン ..... 1,000円

さざえ壺焼き ..... 1,200円

焼き鮑 ..... 1,400円

## 温菜

茶碗蒸し	650円
いかしゅうまい	990円
蓮根饅頭 海老ときのこの餡かけ	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
天ぷら盛り合わせ(海老3本・魚1種・野菜5種)	1,800円

## サラダ

野菜サラダ	ハーフサイズ (440円)	880円
刻み野菜とクラゲサラダ	(500円)	1,000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	
梅茶漬け	880円
海苔茶漬け	880円
鯛茶漬け	1,800円
天丼(海老2本・魚1種・野菜4種)お味噌汁付き	1,800円

## 麺類

ざるうどん・ざる蕎麦	1,100円
温かいうどん・温かい蕎麦	1,100円

## 汁物

味噌仕立て	350円
三瀬鶏団子の清まし仕立て	990円

## 水菓子

アイス各種(抹茶・バニラ)	580円
自家製プリン	650円
本日のスイーツ	650円