



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

一一、〇〇〇円

水菓子 本日のおすすめデザート

留椀 合わせ味噌仕立て

ご飯物 金平牛蒡の炊込みご飯
または 白ご飯 または 温うどん
または 白ご飯 合わせ味噌仕立て

“名物” 佐賀牛ロース 自家製ソース 季節の野菜添え

合肴 海老と蕪の柚香漬け

蓋物 雑穀饅頭 野菜餡かけ

天ぷら 塩焼き

食前酢 季節のフルーツ酢

水菓子 本日のおすすめデザート

留椀 合わせ味噌仕立て

ご飯物 金平牛蒡の炊込みご飯
または 白ご飯 または 温うどん
または 白ご飯 合わせ味噌仕立て

“名物” 佐賀牛ロース 自家製ソース 季節の野菜添え

合肴 海老と蕪の柚香漬け

お造り 鮮魚六種盛り

天ぷら 塩焼き

食前酢 季節のフルーツ酢

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り

前菜 本日の前菜六点盛り

前菜 本日の前菜六点盛り

小鉢 蟹真薯と筍の煮物

後造り 下足の後造りお好みで

“名物” 烏賀の活き造り</



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 清まし仕立て 三瀬鷄団子

“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 金平牛蒡の炊込みご飯

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。

六、二〇〇円

価格は消費税・サービス料込

うなぎ御膳

天婦羅会席

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 雜穀饅頭 野菜餡かけ

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 金平牛蒡の炊込みご飯

胡麻醤油 出汁茶付き

御椀 味噌仕立て

御椀 味噌仕立て

留椀 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

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

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
雑穀饅頭 野菜餡かけ	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	(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(金平牛蒡の炊込み御飯・お味噌汁・香の物・海苔)	990円
※ランチ時間帯の金平牛蒡の炊込みご飯は2/9(月)～のご提供とさせていただきます。	

茶漬け各種

梅茶漬け	880円
海苔茶漬け	880円
鰯茶漬け	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