※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。

唐津の幸　一二、〇〇〇円

食前酢　季節のフルーツ酢
前　菜　本日の前菜六点盛り
先　付　南瓜真薯と焼き湯葉
〝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
お造り　鮮魚六種盛り
蓋　物　鰻と茄子の炊き合わせ
焼き物　焼き鮑　レモン
合　肴　浅利と沖縄水雲の吸酢仕立て
〝名物〟佐賀牛サーロインロースト
　自家製ソース　季節の野菜添え
ご飯物　お好みの一品
　雑穀ご飯
　または　白ご飯　または　冷やしうどん
留　椀　合わせ味噌仕立て
水菓子　本日のおすすめデザート

波の華　九、八〇〇円

食前酢　季節のフルーツ酢
前　菜　本日の前菜六点盛り
先　付　南瓜真薯と焼き湯葉
〝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
お造り　鮮魚六種盛り
蓋　物　鰻と茄子の炊き合わせ
焼き物　焼き鮑　レモン
合　肴　浅利と沖縄水雲の吸酢仕立て
〝名物〟佐賀牛もも肉のローストビーフ
　自家製ソース
ご飯物　お好みの一品
　雑穀ご飯
　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

2026年9月1日改訂

価格は消費税・サービス料込

佐賀牛網焼き会席

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　唐津産　夢しずく　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

活き烏賊会席

前　菜　本日の前菜六点盛り

御　椀　鯵つみれの清まし仕立て

〝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　雑穀ご飯

　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

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　〝うな重〟　香の物
御　椀　味噌仕立て
水菓子　自家製プリン

四、八〇〇円

天婦羅会席

前　菜　本日の前菜六点盛り
御造り　近海の鮮魚三種盛り　あしらい
温　菜　茶碗蒸し
蓋　物　鰻と茄子の炊き合わせ
天ぷら　海老二本　魚一本　野菜三種　天出汁
ご飯物　雑穀ご飯
　　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、八〇〇円

海鮮丼御膳

前　菜　本日の前菜六点盛り
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、八〇〇円

価格は消費税・サービス料込

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
生本マグロのお造り(五貫)	1,500円
烏賊の活き造り	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
・サーロイン	(80g)3,900円/(120g)	5,800円
・食べ比べ　サーロイン(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
鰻と茄子の炊き合わせ	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

	ハーフサイズ	
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「唐津産　夢しずく」・お味噌汁・香の物・海苔）	750円
食事セット（雑穀ご飯・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
鯵つみれの清まし仕立て	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

2026年9月1日改訂

価格は消費税・サービス料込