



天ぷら御膳

三、八〇〇円 (税サ込)



小鉢

お造り二点

茶碗蒸し

天盛り

お食事・香の物・味噌汁

甘味



海鮮丼御膳

四、二〇〇円 (税サ込)



小鉢

茶碗蒸し

クラゲのサラダ

海鮮丼 出汁茶付き

香の物・味噌汁

甘味



うなぎ御膳

四、八〇〇円 (税サ込)



小鉢

お造り二点

茶碗蒸し

うなぎ重

香の物・味噌汁

甘味

津物
唐名物

活き烏賊御膳

五、五〇〇円 (税サ込)



小鉢・茶碗蒸し
烏賊の活き造り
季節の饅頭
いかしゅうまい
後造り天ぷらもしくは塩焼き
お食事・香の物・味噌汁
甘味

活き造りはお一人あたりのグラム数(グループ盛り)にてご提供いたします。お一人様一杯ではございません。ご了承ください。

写真の活き造りは二〜三名様盛りです。

*天候により烏賊の入荷がない場合がございます。
*季節で烏賊の種類が異なります。

佐賀牛

サーロイン御膳



六、六〇〇円 (税サ込)



小鉢
茶碗蒸し
野菜サラダ
佐賀牛サーロイン
お食事・香の物・味噌汁
甘味



一品料理

一皿に宿る、松風ならではのこだわり

前菜

(ディナータイム限定)

おまかせ前菜盛り合わせ

一、三〇〇円

小鉢

もずく酢

六六〇円

魚の南蛮漬け

六六〇円

ざる豆腐

七七〇円

珍味

烏賊の塩辛

六六〇円

松浦漬

七七〇円

焼き物

海老と烏賊のグラタン

一、〇〇〇円

さぎえ壺焼き

一、二〇〇円

焼き鮑

一、四〇〇円

佐賀牛のローストー低温調理ー

焼き加減はオーダーの際にスタッフにお申し付けください。

もも

80g

二、七〇〇円

120g

四、〇〇〇円

サーロイン

80g

四、一〇〇円

120g

六、〇〇〇円

食べ比べサーロイン

もも 50g
サーロイン 50g

50g

四、〇〇〇円

刺身

刺身盛り合わせ五点盛り

二、九〇〇円

生本マグロのお造り 五貫

一、五〇〇円

烏賊の活き造り

時価

さぎえ刺し

一、二〇〇円

鮑刺し

一、四〇〇円

温菜

茶碗蒸し

六六〇円

いかしゅうまい

九九〇円

紅葉饅頭のきのこ餡かけ

九九〇円

本日の荒炊き

一、五〇〇円

揚げ物

鶏の唐揚げ

九九〇円

下足の天ぷら

九九〇円

天ぷら盛り合わせ

二、五〇〇円

海老二本・魚一種・穴子二分の一本・烏賊一枚・野菜五種

サラダ

野菜サラダ

ハーフサイズ
四四〇円

八八〇円

刻み野菜とクラゲサラダ

ハーフサイズ
五五〇円

一、一〇〇円

麺類

ざるうどん／ざる蕎麦

一、一〇〇円

温かいうどん／温かい蕎麦

一、一〇〇円

ご飯物

食事セット「ご飯・お味噌汁・香の物・海苔」

白ご飯「唐津産夢しずく」 七五〇円

季節の炊き込みご飯 九九〇円

茶漬け

梅茶漬け 八八〇円

海苔茶漬け 八八〇円

鯛漬け 一、八〇〇円

天井 お味噌汁付き 一、八〇〇円

海老二本・魚一種・野菜四種

汁物

味噌仕立て 三五〇円

本日の清し仕立て 九九〇円

水菓子

アイス 抹茶／バニラ 五八〇円

自家製プリン 六六〇円

本日のスイーツ 六六〇円