



# 松風ディナーメニュー

※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 柚子酢
- 前菜 珍味入れ 数の子雲丹和え 玉あられ 豚とろ西京焼き  
春子鯛握り 酢蓮根 梅肉 黒豆松葉打ち  
路の臺天ぷら 木の实味噌添え くわい煎餅
- 御椀 鱈のつみれ汁
- 名物 烏賊の活き造り
- お造り 近海の鮮魚五種盛り あしらひ
- 後造り 下足の後造りお好みで  
天ぷら 塩焼き 湯引き酢味噌
- 煮肴 鰯の揚げ出し
- 焼き物 鮑の踊り焼き
- 合肴 茶振りなまこ 海そうめん
- 名物 佐賀牛のロースステーキ
- ご飯物 お好みの一品 稲庭うどん または 茶漬け各種  
五目ご飯 香の物
- 留椀 田舎味噌仕立て
- 水菓子 きな粉と黒蜜のティラミス

10,000円

## 波の華

- 食前酢 柚子酢
- 前菜 珍味入れ 数の子雲丹和え 玉あられ 豚とろ西京焼き  
春子鯛握り 酢蓮根 梅肉 黒豆松葉打ち  
路の臺天ぷら 木の实味噌添え くわい煎餅
- 温菜 白菜と豚バラの餡かけ
- 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 湯引き酢味噌
- 煮肴 鰯揚げ出し
- 合肴 茶振りなまこ 海そうめん
- 名物 佐賀牛もも肉のロースト
- ご飯物 五目ご飯 香の物
- 留椀 田舎味噌仕立て
- 水菓子 きな粉と黒蜜のティラミス

8,000円

## 佐賀牛網焼き会席

小鉢 白菜としめじの煮浸し

お造り 三種盛り 鯛 間八 縞鰯 あしらひ

温菜 茶碗蒸し

冷菜 刻み野菜と海月のサラダ 自家製ドレッシング

名物 佐賀牛網焼きステーキ(100g)

ご飯 白飯 香の物

留椀 田舎味噌仕立て

水菓子 雪見大福

## 活き烏賊会席

前菜 珍味入れ 数の子雲丹和え 玉あられ 豚とろ西京焼き

春子鯛握り 酢蓮根 梅肉 黒豆松葉打ち

露の臺天ぷら 木の実味噌添え くわい煎餅

御椀 清まし仕立て 烏賊墨真薯

名物 烏賊の活き造り 地醤油 土佐醤油

お造り 三種盛り 鯛 間八 縞鰯 あしらひ

後造り 下足の後造りお好みで

天ぷら 塩焼き 湯引き酢味噌

蒸し物 いかしゅうまい あんかけ 五色あられ

ご飯物 五目飯 香の物

留椀 田舎味噌仕立て

水菓子 雪見大福

## 風のささやき

小鉢 白菜としめじの煮浸し

温菜 茶碗蒸し

お造り 本日の鮮魚三種盛り あしらひ

蓋物 里芋饅頭 野菜餡かけ

小鍋 豆苗鍋

替り鉢 牛もも肉のロースト

ご飯物 五目飯 香の物

留椀 田舎味噌仕立て

水菓子 雪見大福

(コース) 五、六〇〇円  
(もも肉) 四、八〇〇円

五、〇〇〇円

四、二〇〇円

## うなぎ御膳

小鉢 南蛮漬け くこの実

野菜のお浸し

もずく酢

冷菜 刻み野菜と海月のサラダ

自家製ドレッシング

お造り 二種盛り 鯛 間八 あしらひ

食事 うなぎ重

お吸い物 香の物

水菓子 雪見大福

三、八〇〇円

## 松風会席

前菜盛り

野菜のお浸し

もずく酢

落の臺天ぷら 木の实味噌添え

黒豆松葉打ち

お造り 三種盛り

鯛 間八 縞鰯 あしらひ

温菜 茶碗蒸し

煮肴 鰯の揚げ出し

揚げ物 天ぷら 海老一本 魚一本 野菜三種

ご飯 五目ご飯 香の物

留椀 田舎味噌仕立て

水菓子 雪見大福

三、八〇〇円

## 寿司御膳

小鉢三種

白和え

野菜のお浸し

数の子雲丹和え

温菜 茶碗蒸し

握り寿司七種

鯛 間八 縞鰯 和牛

鮪 海老 烏賊 がり

\*天候の都合によりネタの種類が  
変わる場合がございます

留椀 いかしゅうまい

水菓子 雪見大福

三、八〇〇円

# 一品料理

どれもこれも松風ならではのこだわり



## 前菜

おまかせ前菜5種盛り合わせ..... 1,000円

## 小鉢

もずく酢..... 550円

野菜のお浸し..... 550円

なまこ酢生姜..... 550円

白和え..... 550円

南蛮漬け..... 550円

ざる豆腐..... 650円

## 珍味

烏賊の塩辛..... 500円

松浦漬け..... 600円

ふくや明太子..... 600円

烏賊の活き造り..... 時価

## 刺身

さざえ刺し..... 1,000円

鮑刺し..... 1,200円

活き車海老2本..... 1,600円

ふぐ刺し..... 1,800円

刺身盛り合わせ..... (五種)2,500円/(七種)3,500円

Q鯖活き造り ※要予約..... 3,700円

伊勢海老活き造り ※要予約..... 7,000円～

## 佐賀牛

もも..... (80g)2,000円/(120g)3,000円

ロース..... (80g)3,200円/(120g)4,800円

食べ比べ ロース(50g)+もも(50g)..... 3,000円

## 焼き物

ローストポーク 林檎 馬鈴薯と芥子のディップ..... 800円

海老と烏賊のグラタン..... 1,000円

さざえ壺焼き..... 1,000円

焼き鮑..... 1,200円

かぶと焼き(日替わり)..... 1,200円

車海老塩焼き2本..... 1,600円

## 温菜

茶碗蒸し	550円
里芋饅頭 野菜餡かけ	750円
いかしゅうまい(3個)	850円
鰯の揚げ出し	850円
本日の荒炊き	1,200円

## 揚げ物

鶏の唐揚げ	850円
下足の天ぷら	850円
海老と玉葱三つ葉のかき揚げ	1,000円
天ぷら盛り合わせ(海老2本・白身魚1匹・野菜5種)	1,850円～

## サラダ

野菜サラダ	750円
蕎麦サラダ	850円
豆腐サラダ	850円
刻み野菜と海月のサラダ	850円

\* サラダのドレッシングは、自家製ドレッシング、胡麻ドレッシング、醤油ドレッシングからお選びいただけます。

## ご飯物

食事セット(白ご飯・お味噌汁・香の物・海苔)	650円
食事セット(五目ご飯・お味噌汁・香の物・海苔)	850円
茶漬け各種	海苔750円/梅750円/明太950円/鯛1,400円
天茶漬け	1,200円
天井(海老2本・白身魚1匹・野菜4種)お味噌汁付き	1,500円
握り寿司5種盛り合わせ お味噌汁付き	1,500円
海鮮丼出し茶付き	1,750円
和牛ステーキ丼 お味噌汁付き	(ロース80g)3,200円/(もも80g) 2,000円

## 麺類

稲庭うどん(温・冷・漬け麺)	900円
手打ち蕎麦(温・冷・漬け麺)	900円
※別皿天ぷら付き(海老2本・野菜4種)	プラス 1,000円

## 汁物

お味噌汁	300円
鱈のつみれ汁	850円

## 水菓子

アイス各種(抹茶・バニラ・カシスシャーベット)	500円
雪見大福 ベリーソース	550円
きな粉と黒蜜のティラミス	650円