# 四季彩春御膳（しきさいはるごぜん）

季節の色とりどりのお料理を
味と食感を大切に丁寧に盛り込みました

**2、750円** 税込

蛸やわらか煮
山独活醤油漬
桜鱒漬焼
筍と鶏肉の煮物
海老と旬野菜の天婦羅
本日の鮮魚
茶碗蒸し
ちらし寿司
香の物
味噌汁
本日のミニデザート

SHIKISAI HARU GOZEN

※ 写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付
All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

# 御膳

## 天婦羅御膳
天婦羅（海老、海鮮二点、野菜四点）
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物
1、900円

## 大海老天婦羅御膳
天婦羅（大海老二本、大葉）
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物
2、000円

## 蕎麦寿司御膳
2、750円

## 刺身&天婦羅御膳
刺身四点・天婦羅（海老、海鮮、野菜三点）
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物
2、800円

## 刺身御膳
旬の刺身七点盛り合わせ
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物
3、300円

SOBA & SUSHI GOZEN ￥2,750
蕎麦寿司御膳

Soba,Tempura,Sushi,
Side dishes served in small bowls,
Soup,Steamed egg custard.

SASHIMI & TEMPURA GOZEN ￥2,800
刺身天婦羅寿司御膳

Sashimi,Tempura,Rice,
Side dishes served in small bowls,
Soup,Steamed egg custard.

SASHIMI-GOZEN ￥3,300
刺身御膳

Sashimi,Rice,Side dishes served in small bowls,
Soup,Steamed egg custard.

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付
All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

八島定番

## 鰊飯御膳（にしんめしごぜん）

小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

1、700円

## ミックスフライ御膳

フライ（海老、魚、三元豚ヒレ）
小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物
自家製タルタルソース

2、000円

板長おすすめ

## 北海飯御膳

道産素材を盛り込んだお重飯
小鉢・茶碗蒸し・椀物・香の物

2、500円

ご一緒に

小蕎麦（温・冷） 500円

小素麺 夏季限定 500円

HOKKAIMESHI GOZEN

北海飯御膳

NISHINMESHI GOZEN

鰊飯御膳

写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

豚肉は北海道産三元豚を使用しております

## ロースカツ御膳　1、800円

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

## ヒレカツ御膳　1、900円

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

## 角煮御膳　2、000円

小鉢・茶碗蒸し・御飯・椀物・香の物

※ご提供にお時間を頂戴します

写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

# 丼・重

| | |
|---|---|
| 八島海鮮丼<br>茶碗蒸し・椀物付 | 3、300円 |
| 牛ステーキ重<br>小鉢・茶碗蒸し・椀物付 | 3、000円 |
| 鰻重ハーフ（1／2尾） | 3、500円 |
| 鰻重（1尾） | 5、500円 |

ご一緒にいかがですか？

| | |
|---|---|
| 茶碗蒸し | 500円 |
| 小蕎麦（温・冷） | 500円 |
| 小素麺 夏季限定 | 500円 |

写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

# 蕎麦

幌加内産蕎麦使用

| | |
|---|---|
| ざる蕎麦・かけ蕎麦 | 800円 |
| 鰊蕎麦（温・冷） | 1、300円 |
| 天婦羅蕎麦（温・冷） | 1、500円 |
| 大海老天婦羅蕎麦（温・冷） | 1、900円 |
| 蕎麦＆ミニ丼セット<br>ざるそば又はかけそば<br>選べるミニ丼<br>（天丼・バラちらし丼・サーモンいくら丼） | 1、400円 |

御膳もございます

| | |
|---|---|
| 蕎麦寿司御膳 | 2、750円 |

写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

全メニューサービスドリンク（コーヒー/紅茶/オレンジジュース）付

All the lunch menus include coffee, tea or orange juice.

# もう一品

単品でのご注文は承れません

茶碗蒸し　500円

小蕎麦（温・冷）　500円

小素麺　夏季限定　500円

ミニ丼　600円

（天丼・バラちらし丼・サーモンいくら丼）

# 甘味

北海道アイスクリーム　各350円

・ミルク・チーズ・メロン

# お飲み物

ウーロン茶

緑茶

コーラ

カルピス

カルピスソーダ

ジンジャーエール

ビワミンソーダ（酢ドリンク）

オレンジジュース

各450円

# 要予約

事前予約にてご対応させて頂きます
三日前十七時までのご予約

# 松花堂弁当

しょうかどうべんとう

四季折々の食材を取り入れ
目と舌の両方ででお愉しみ頂ける
板長こだわりのお弁当です

3、300円

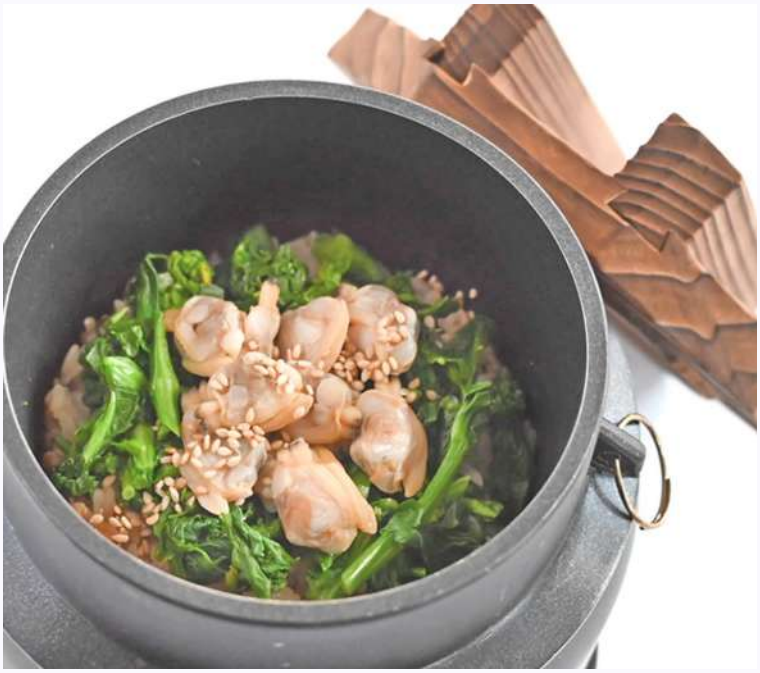
※ 写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

松花堂弁当の
ご飯を変更できます

SUSHI

## 握り寿司（三貫）
＋500円

SHOKADO BENTO



KAMA-MESHI

## 釜めし
＋1、100円

※ 写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

要予約

事前予約にてご対応させて頂きます
三日前十七時までのご予約

# 匠会席

たくみかいせき

板長厳選の旬食材を存分に活かし
月替わりのお献立でご提供する会席コース

前菜
造里
焼物
煮物
天婦羅
酢物
お食事
水菓子

おひとり様 5、500円

※ 写真はイメージです。月毎のお献立の詳細につきましてはスタッフまでお尋ね下さい

**要予約**

事前予約にてご対応させて頂きます
三日前十七時までのご予約

# 八島特別会席 玉響（たまゆら）

前菜
造里
焼物
煮物
天婦羅
酢物
お食事
水菓子

厳選した食材の味を引き出し
真心こめた御料理を五感でご堪能ください

おひとり様 8、000円

※ 写真はイメージです。月毎のお献立の詳細につきましてはスタッフまでお尋ね下さい

# お食い初め膳

おくいぞめぜん

**要予約**

事前予約にてご対応させて頂きます
三日前十七時までのご予約

お食い初めは、赤ちゃんの生後百日目に
「食べ物に困らない人生を送れますように」
という願いを込めておこなうお祝い行事です。

尾頭付きの魚、お赤飯、汁物、焚き物、香の物など
伝統に沿った一汁三菜の祝い膳をご用意いたします。

**4、000円**

男の子用

女の子用

## 食器について

男の子は内外ともに朱色の漆器、
女の子は外側が黒色、
内側が朱色の漆器でご用意
いたします

要予約

事前予約にてご対応させて頂きます
三日前十七時までのご予約

# お子様ランチ

2、000円

ハンバーグ
ポテトフライ
たこさんウインナー
エビフライ
とりからあげ
スープ
サラダ
オムライス

※ 写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

要予約

事前予約にてご対応させて頂きます
三日前十七時までのご予約

# お刺身舟盛り

おさしみふなもり

三～四人前

新鮮な魚介類を贅沢に盛り付けます
華やかに、
特別な日を一層引き立てます。

8、000円

※お祝い事など会席料理にも追加することができます。
詳しくはぜひご相談ください。

※ 写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります