

豪華!春の味覚づくしの
会席をご用意しました。

期間限定

春

粋

春の黒毛和牛
特別会席

特別会席

5,637円
(税込6,200円)

- 黒毛和牛と鮑の鉄板焼
- 桜えびと筍の釜めし
- お造り盛合せ 賀沢三種
- 季節の小鉢三種
- イトヨリ鯛と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- 漬物

選べる釜めし「桜えびと筍の釜めし」を
「香ばし鯛と筍の釜めし」
+182円(税込200円)に変更できます

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。

夢の饗宴御膳
きょうえん

- 牛すき焼き小鍋
- 上にぎり七貫
- お造り盛合せ三種
- 天ぷら盛合せ
- 季節の小鉢
- 味噌汁

4,910円
(税込5,400円)

鯛と蛤の旨みが溶け込んだ
絶品胡麻だし
鶏つくねもち入りの
満足しやぶしやぶ小鍋

春の
旬感膳

3,910円
(税込4,300円)

- 鯛と蛤の胡麻だししやぶしやぶ
- 鯉のたたきとカンパチのお造り
- 季節の小鉢三種
- わかめと順才の焼酎酢
- 胡麻豆腐春仕立て
- 筍とホタルイカの露ふき味噌掛け
- イトヨリ鯛と海老の天ぷら
- 選べるごはん
- 茶碗蒸し
- 味噌汁

選べるごはん
1つお選びください。

春のにぎり五貫
まぐろ・赤海老・サーモン
貝柱・赤貝
又は
桜えびと筍の釜めし
又は
香ばし鯛と
筍の釜めし

+182円
(税込200円)

香ばし鯛と
筍の釜めし

桜えびと
筍の釜めし

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。 ※天ぷらの諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。



**春の特別御膳
にぎり
五貫セツト**

- ・にぎり五貫
まぐろ・赤海老・サーモン
貝柱・赤貝
- ・鯉のたたきとカンパチのお造り
- ・季節の小鉢三種
わかめと順才の琥珀酢
胡麻豆腐春仕立て
筍とホタルイカの
露ふき味噌掛け
- ・イトヨリ鯛と
海老の天ぷら
- ・茶碗蒸し・味噌汁

2,637円
(税込2,900円)



**春の特別御膳
鯛と蛤の
胡麻だし
しゃぶしゃぶ
セツト**

- ・鯛と蛤の胡麻だししゃぶしゃぶ
- ・鯉のたたきと
カンパチのお造り
- ・季節の小鉢三種
わかめと順才の琥珀酢
胡麻豆腐春仕立て
筍とホタルイカの露ふき味噌掛け
- ・イトヨリ鯛と
海老の天ぷら
- ・ごはん・茶碗蒸し
味噌汁・漬物

3,091円
(税込3,400円)



桜えびと筍の釜めし膳

- ・桜えびと筍の釜めし・季節の小鉢三種
- ・イトヨリ鯛と海老の天ぷら・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

「桜えびと
筍の釜めし」を
「香ばし鯛と
筍の釜めし」
に変更できます
+182円(税込200円)

※釜めしは炊き上がるまでに
「20分」ほどかかります

2,319円
(税込2,550円)



春のお造り膳

- ・お造り五種
鯉のたたき・赤貝・まぐろ・鯖の焼き霜・カンパチ
- ・季節の小鉢三種・イトヨリ鯛と海老の天ぷら
- ・ごはん・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

2,455円
(税込2,700円)

季節膳・和膳・ランチをご注文の方はセツトでお得!

苺パフェ

680円(税込748円)

セット価格

480円(税込528円)

お得!

※天候等の諸事情により、
他の食材に変わる場合がございます。



**鯛と蛤の
土瓶蒸し**

1,280円(税込1,408円)

セット価格

780円(税込858円)

お得!



和膳 粹



鰻ひつまむしと 天ぷら膳

小鉢・おだし・漬物付き

2,580円
(税込2,838円)

三通りの
おいしい
お召し上がり方

①うな丼で



②薬味を混ぜて



③うな茶漬けて



彩御膳 いろどり

◆お品書き◆

お造り盛合わせ

季節小鉢

胡麻豆腐

しだれ湯葉

生麩田菜と湯葉揚げ

天ぷら盛合わせ

ごはん

味噌汁

漬物

デザート

2,080円
(税込2,288円)

鯛茶漬けと 天ぷらセット

おだし・漬物付き

●お造りて

●胡麻だれで

●だし茶漬けて

三通りて

お召し上がり

いただけます

1,680円
(税込1,848円)

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。



上にぎり九貫と

天ぶら膳

茶碗蒸し・味噌汁付き

2,680円
(税込2,948円)

※季節により、にぎりの内容は変わります。



上にぎり寿司と

天ぶら

えらべる麺セット

茶碗蒸し付き

2,080円
(税込2,288円)

にぎり寿司と天ぶら
えらべる麺セット
1,880円 (税込2,068円)

ミニ麺は うどん 又は そば
温 冷 をお選びください。

※画像は、「上にぎり寿司と天ぶらえらべる麺セット」のイメージです。



春のお造り膳

お造り五種

鰯のたき・赤貝・まぐろ・焼焼き箱かんパチ

・季節の小鉢三種

・イトヨリ鯛と海老の天ぶら・茶碗蒸し

・こはん・味噌汁・漬物付き

2,455円
(税込2,700円)

丼



海鮮丼
 まぐろ・貝柱・
 赤海老・いか・
 いくら・サーモン・
 長いも・オクラ

1,880円
 (税込2,068円)

すべてミニ麺付き

麺類は うどん 又は そば
 温 冷 をお選びください。

ふっくら甘い
穴子重

1,780円
 (税込1,958円)



中とろ入り
まぐろ丼

1,880円
 (税込2,068円)



麺



冷天ざる
 そば
 うどん
 温天ぶら
 そば
 うどん

1,380円
 (税込1,518円)

※画像は「天ざるそば」のイメージです。



三元豚
 ロース
 豚カツ膳
 小鉢
 ごはん
 味噌汁
 漬物付き

1,480円
 (税込1,628円)

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。※当店の麺類は、そばと同じ釜でゆがいております。

鍋



※画像の鍋の盛り付けは3人前です。

浪花のうどんすき

コースもおすすすめ!

鍋宴会コース

【お好きなお鍋】
十小鉢・お造り三種・にぎり五貫

お一人様
5,000円
(税込5,500円)

飲み放題付き

お一人様
5,910円
(税込6,500円)

2,580円
(税込2,838円)

牛すき焼き

2,580円
(税込2,838円)



牛しゃぶしゃぶ

2,580円
(税込2,838円)



幹事さま必見の
お得なプラン

飲み放題 (90分)

1,546円
(税込1,700円)

通常の飲み放題に、
生ビール、日本酒、
焼酎、ウイスキーなど
数種類が増えた
プレミアムなプランです。

飲み放題 (90分)

2,000円
(税込2,200円)

- お料理とセットでのご提供となります。
詳細については、お気軽にスタッフにお尋ねください。
- 飲み放題プランは、
グループ全員でのご利用とさせていただきます。
90分の時点でラストオーダーをお願いします。



※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。※当店の麺類は、そばと同じ釜でゆがいております。



板前すしセット
780円 (税込858円)

おこさま松花堂
1,364円(税込1,500円)

おこさまメニュー



おこさま
うどん
380円
(税込418円)



おこさま
カレー
380円
(税込418円)



おこさま
ランチ
600円
(税込660円)



おこさまドリンク 137円(税込150円)
オレンジジュース・アップルジュース・カルピス(ソーダ/ウォーター)

※当店のシャリは赤酢を使用しております。



宇治抹茶白玉



450円
(税込495円)

アイスクリーム
(バニラ・宇治抹茶・チョコ)



各280円
(税込各308円)

善哉
(梅昆布茶付き)



450円
(税込495円)

わらびもち



380円
(税込418円)

甘味



チョコレイトパフェ

530円
(税込583円)

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。※当店の麺類は、そばと同じ釜でゆがいております。

旬魚

お造り五種
お造り七種

1480円
1980円

へお造り各種

480円

鯖の焼き霜
鯛
カンパチ

各680円

サーモン 各580円
まぐろ

鰹のたたき 780円

肴

牛大根

枝豆塩にんにくダレ
ネバとろ冷奴
辛味噌さゆり

330円
330円
380円
380円
380円

わかめと順才の琥珀酢

筍とホタルイカの味噌掛け

赤貝と焼き葱の沼田和え

珍味三種小鉢

たら白子ボン酢

漬け物盛合せ

まぐろエツケ

サラダ

海鮮サラダ

豆腐サラダ

730円

580円

天ぷら

5種の天ぷら盛合せ 980円

季節天ぷら盛合せ 580円

ミニ天ぷら盛合せ 480円

大きな海老 (2本) 780円

たら白子の天ぷら 680円

一夜干し穴子 480円

ワカサギの天ぷら 380円

寿司

おすすめ!
赤酢のにぎり

「お好みにぎり一貫」

中とろ 380円
ずわいがに 380円

いくら 330円

鰹のたたき 330円

赤貝 330円

鯛のちり握り 280円

たら白子 280円

うに 280円

赤海老 280円

煮穴子 280円

焼穴子 280円

貝柱 230円

鯛 230円

カンパチ 180円

まぐろ 180円

サーモン 130円

いか 130円

海老 130円

マヨコーン 130円

たまご 130円



握り

おまかせ握り五貫 980円

旬の握り三貫 680円

ええやつ 980円

まのまわええやつ 680円

ちよつとええやつ 580円

巻き寿司 880円

海鮮太巻き 880円

細巻き 480円

鉄火巻き 380円

ねぎトロ巻き 380円

さゆり巻き 300円

焼とか 煮とか 蒸とか

フリッポリ 480円

えびしゅうまい (2個) 480円

まとう鯛の揚げ出し 580円

鶏ねぎスタミナ焼き 680円

銀鱈の吟醸味噌焼き 880円

赤魚の煮付け 880円

鯛と蛤の土瓶蒸し 1280円

和膳にプラス!セツトでお得! 780円

鰻の蒲焼き 1380円

鯛と蛤の胡麻だし 1680円

しゃぶしゃぶ小鍋 1380円

甘味

毎パフェ 680円

和膳にプラス!セツトでお得! 480円

千ヨコレートパフェ 530円

宇治抹茶白玉 450円

アイスクリーム 280円

(バナナ/宇治抹茶/千ヨコ) 280円

揚げ

ポテトフライ 330円

鶏の唐揚げ (3個) 430円

カマンベール チーズフライ 430円

チキンチーズ 大葉巻きフライ 480円

甘海老の唐揚げ 480円

大海老フライ (1本) 480円

カレイの唐揚げ 780円

まぐろのレアかつ 880円

天茶漬け 580円

メの鯛茶漬け 780円

桜えびと 香ばし鯛と 筍の釜めし 1380円

釜めしは、味噌汁・漬物付