

平日限定ランチ

ごはん
大盛り
無料

販売時間帯 〈月～金〉 11:00～15:00



プラス**120円**(税込132円)で味噌汁を**ミニ麺**に変更できます。

数に限りがありますので、無くなり次第終了となります。



数量限定

本日のお造りランチ

1,200円 (税込1,320円)

お造り盛合わせ・小鉢・ごはん・味噌汁・漬物



(焼魚)



(煮魚)

数量限定

本日のお魚ランチ (焼魚 又は 煮魚)

1,000円 (税込1,100円)

焼魚 又は 煮魚・小鉢・ごはん・味噌汁・漬物



天ぷら定食 900円 (税込990円)

天ぷら盛合わせ (海老二本・野菜五種)
・ごはん・味噌汁・漬物

鶏の唐揚げ定食 880円 (税込968円)

鶏の唐揚げ五個・サラダ・ごはん・味噌汁・漬物



海鮮ミックスフライ定食

980円 (税込1,078円)

海鮮ミックスフライ
(海老フライ・アジフライ・かにクリームコロッケ)
・サラダ・ごはん・味噌汁・漬物

※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。

旬の寿司と天ぷら

すし半粋 ランチメニュー

お昼限定メニュー

販売時間帯 11:00~15:00



すし半粋^{いき}ランチ

- ◆ 上にぎり寿司七貫
- ◆ 天ぷら盛合わせ
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ ミニうどん
- ◆ 又はミニそば
- ◆ デザート

2,230円
(税込2,453円)

ミニ麺は温冷をお選びください。

※季節により、にぎりの内容は変わります。



姫粋^{ひすい}ランチ

- ◆ お造り盛合わせ
- ◆ 天ぷら五種盛合わせ
- ◆ 小鉢三種
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ ごはん
- ◆ 味噌汁
- ◆ 漬物
- ◆ デザート

1,630円
(税込1,793円)



粋花^{きよか}ランチ

- ◆ 海鮮ちらし寿司
- ◆ 天ぷら盛合わせ
- ◆ 小鉢
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ ミニうどん
- ◆ 又はミニそば
- ◆ デザート

1,430円
(税込1,573円)

ミニ麺は温冷をお選びください。

※天候等の諸事情により、他の食事に変わる場合がございます。※当店の麺類は、そばと同じ釜で茹でています。※当店のシヤリは赤酢を使用しております。

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

●お造りで
●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。

春のお造り膳

お造り五種

鯛のたたき・赤貝・まぐろ・鯖の焼き箱カンパチ

・季節の小鉢三種
・イトヨリ鯛と海老の天ぷら
・茶碗蒸し
ごはん・味噌汁・漬物付き

2,455円
(税込2,700円)



三種の特製ソース

・タルタル梅
・ソース
・ねぎおろしポン酢

まぐろの レアかつ膳

茶碗蒸し・季節小鉢
ごはん・味噌汁・漬物付き

1,880円
(税込2,068円)



三元豚

とん ロス豚カツ膳

小鉢・ごはん・味噌汁・漬物付き

1,480円
(税込1,628円)



大海老フライと 鶏の唐揚げ膳

小鉢・ごはん・味噌汁・漬物付き

1,480円
(税込1,628円)





上にぎり九貫と

天ぷら膳

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

天ぷら

えらべる麺セット

茶碗蒸し付き

2,080円
(税込2,288円)

にぎり寿司と天ぷら
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、「上にぎり寿司と天ぷらえらべる麺セット」のイメージです。

- ◆ たまご
- ◆ マヨコーン
- ◆ えび
- ◆ いか

130円
(税込143円)

- ◆ まぐろ
- ◆ サーモン

180円
(税込198円)

- ◆ 貝柱
- ◆ 鯛
- ◆ カンパチ

230円
(税込253円)

- ◆ 焼穴子
- ◆ 煮穴子
- ◆ 赤海老
- ◆ うに

280円
(税込308円)

- ◆ 鰻
- ◆ いくら

330円
(税込363円)

- ◆ 中とろ
- ◆ ずわいがに

380円
(税込418円)

「一貫」
お好みのにぎり

お好みのにぎり
一貫からご注文可能です。



浪花の
うどんすき

2,580円
(税込2,838円)

鍋

※画像の鍋の盛り付けは3人前です。



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)

麵

天ざるそば・うどん 1,380円
(税込1,518円)

麺類はうどん又はそば(温冷)をお選びください。

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。



穴子重

1,780円
(税込1,958円)



丼

天丼

1,280円
(税込1,408円)



冷 彩そば・うどん 1,380円
(税込1,518円)



中とろ入り
まぐろ丼

1,880円
(税込2,068円)



海鮮丼

1,880円
(税込2,068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。



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



チョコレートパフェ

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 1480円 (税込1620円)
- お造り七種 1980円 (税込2170円)

へお造り各種

迷ったらコレ!

新鮮な

お造り色々



いか

- サーモン まぐろ 各580円 (税込630円)

鯖の焼き霜

- 各680円 (税込740円)

鯛カンパチ

鰹のたたき 780円 (税込830円)

肴

おすすめ

- 枝豆塩にんにくタレ 330円 (税込360円)
- ネバとろ冷奴 330円 (税込360円)
- 辛味噌きゅうり 380円 (税込410円)
- 牛大根 380円 (税込410円)

わかめと順才の琥珀酢

筍とホタルイカの落味噌掛け

- 漬け物盛合せ 580円 (税込630円)
- まぐろユツケ 580円 (税込630円)

揚げ

おすすめ

- ポテトフライ 330円 (税込360円)
- 鶏の唐揚げ (3個) 430円 (税込470円)
- カマンベールチーズフライ 430円 (税込470円)
- チキンチーズ大葉巻きフライ 480円 (税込520円)
- 甘海老の唐揚げ 480円 (税込520円)
- 大海老フライ (1本) 480円 (税込520円)
- カレイの唐揚げ 780円 (税込830円)
- まぐろのレアかつ 880円 (税込930円)

寿司

おすすめ!
赤酢のにぎり



「お好みにぎり1貫」

- 中とろ 380円 (税込410円)
- ずわいがに 380円 (税込410円)

- いくら 330円 (税込360円)

- うに 280円 (税込300円)
- 赤海老 280円 (税込300円)
- 煮穴子 280円 (税込300円)
- 焼穴子 280円 (税込300円)

- 貝柱 230円 (税込250円)
- 鯛カンパチ 230円 (税込250円)

- まぐろ 180円 (税込198円)
- サーモン 180円 (税込198円)

- いか 130円 (税込143円)
- 海老マヨユーン 130円 (税込143円)
- たまご 130円 (税込143円)

- 味噌汁 180円 (税込198円)
- 茶碗蒸し 260円 (税込280円)

天ぷら

おすすめ

- 5種の天ぷら盛合せ 980円 (税込1070円)
- (大きな海老・一夜干し穴子・野菜三種)

おすすめ

- 季節天ぷら盛合せ 580円 (税込630円)
- (イトヨリ鯛・海老・野菜二種)

- 和膳にプラス! セットでお得! 380円 (税込410円)

- ミニ天ぷら盛合せ 480円 (税込520円)
- (海老・野菜三種)

- 大きな海老 (2本) 780円 (税込830円)

おすすめ

- 濃厚な味わい 一夜干し穴子 (2切れ) 480円 (税込520円)