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150円(税込165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

1,250円 (税込1,375円)

お造り盛合わせ・小鉢・ごはん・味噌汁・漬物

数量限定

本日のお魚ランチ(焼魚 又は 煮魚)

1,050円 (税込1,155円)

焼魚 又は 煮魚・小鉢・ごはん・味噌汁・漬物

ランチ・季節膳・和膳ご注文の方はセットでお得!

広島県産
牡蠣フライ(2個)
セット価格 380円(税込418円)
通常価格 (3個) 580円 (税込638円) / (5個) 780円 (税込858円)

天ぷら定食 980円 (税込1,078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 930円 (税込1,023円)

鶏の唐揚げ5個・サラダ・ごはん・味噌汁・漬物

海鮮ミックスフライ定食

1,030円(税込1,133円)

海鮮ミックスフライ(海老フライ・アジフライ・牡蠣フライ)
・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

ミニ麺は温 冷をお選びください。

2,280円
（税込2,508円）

※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

1,680円
（税込1,848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

ミニ麺は温 冷をお選びください。

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。※当店の蕎麦は、そばと同じ釜でゆがいております。※当店のシャリは赤酢を使用しております。

期間限定

秋

黒毛和牛と松茸の特別会席

- 松茸と黒毛和牛の鉄板焼き
- 松茸の釜めし
- お造り贅沢三種（中とろ・藁焼きカツオのたたき・あぶらカレイ）
- 季節の小鉢三種
- 松茸と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- 漬物

5,819円
（税込6,400円）

豪華！秋の味覚づくしの
会席をご用意しました。

※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（きょうえん）御膳

- 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

5,000円
（税込5,500円）

※画像はイメージです。

ごはんとメインが2種類から選べる！

秋の旬感膳

- 藁焼きカツオのたたき
- 季節の小鉢三種
  茄子と胡桃 秋仕立て
  さつま芋とひじきの白和え
  ごま豆腐
- 松茸と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- 味噌汁

3,910円
（税込4,300円）

選べるごはん

- 秋のにぎり五貫
  または
- 松茸の釜めし（+182円（税込200円））

選べるメイン

- 松茸と牛肉のすき焼き小鍋
  または
- 黒毛和牛の鉄板焼き

黒毛和牛の鉄板焼き（三切れ）

または

松茸と牛肉のすき焼き小鍋

選べるメイン

＋

+182円（税込200円） 松茸の釜めし

または

秋のにぎり五貫

選べるごはん

※季節商品のため、内容が一部変更となる場合がございます。
※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。

秋の特別御膳
にぎり 五貫セット

- にぎり五貫
  まぐろ・サーモン・鯛
  炙り〆鯖・あぶらカレイ
- 藁焼きカツオのたたき
- 季節の小鉢三種
  茄子と胡桃 秋仕立て
  さつま芋とひじきの白和え
  ごま豆腐
- 松茸と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- 味噌汁

2,637円
(税込2,900円)

秋の特別御膳
黒毛和牛の鉄板焼きセット

- 黒毛和牛の鉄板焼き
- 藁焼きカツオのたたき
- 季節の小鉢三種
  茄子と胡桃 秋仕立て
  さつま芋とひじきの白和え
  ごま豆腐
- 松茸と海老の天ぷら
- ごはん
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- 漬物

3,091円
(税込3,400円)

お肉の追加 いかがですか
追加黒毛和牛(三切れ) 770円(税込847円)

鉄板焼きを「松茸と牛肉のすき焼き小鍋」に変更できます

松茸の釜めし膳

- 松茸の釜めし
- 季節の小鉢三種
- 松茸と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- 漬物

2,455円
(税込2,700円)

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。

秋のお造り膳

- お造り五種(藁焼きカツオのたたき・あぶらカレイ
  うに・まぐろ・カンパチ)
- 季節の小鉢三種
- 松茸と海老の天ぷら
- ごはん
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- 漬物

2,500円
(税込2,750円)

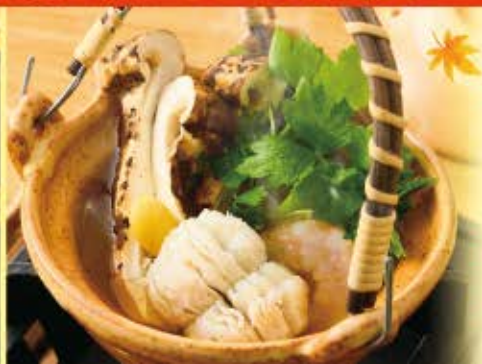
季節膳・和膳・ランチをご注文の方はセットでお得！

焼き松茸(三切れ)

1,680円(税込1,848円)

セット価格 **980円**(税込1,078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。



松茸と鱧の土瓶蒸し

1,280円(税込1,408円)

セット価格 **780円**(税込858円) お得！

和膳 粋

鰻ひつまむしと天ぷら膳

小鉢・おだし・漬物付き

2,680円
(税込2,948円)

三通りのおいしいお召し上がり方

彩(いろどり)御膳

◆お品書き◆

お造り盛合わせ
季節小鉢
胡麻豆腐
しだれ湯葉
生麩田楽と湯葉揚げ
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)

鯛めし膳と天ぷらセット

小鉢・漬物付

- お造りで
- 胡麻だれで
- だし茶漬けで

三通りでお召し上がりいただけます

1,780円
(税込1,958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。

秋のお造り膳

- お造り五種
  - 藁焼きカツオのたたき・あぶらカレイ
  - うに・まぐろ・カンパチ
- 季節の小鉢三種
- 松茸と海老の天ぷら
- 茶碗蒸し
- ごはん
- 味噌汁
- 漬物

2,500円
（税込2,750円）

三種の特製ソース ・ソース ・ねぎおろしポン酢 ・タルタル梅

まぐろのレアかつ膳

1,930円
（税込2,123円）

茶碗蒸し・季節小鉢・ごはん・味噌汁・漬物付き

広島県産

牡蠣フライ膳

1,530円
（税込1,683円）

小鉢・ごはん・味噌汁・漬物付き

三元豚

ロース豚（とん）かつ膳

1,530円
（税込1,683円）

小鉢・ごはん・味噌汁・漬物付き

大海老フライと鶏の唐揚げ膳

1,530円
（税込1,683円）

小鉢・ごはん・味噌汁・漬物付き

※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。

上にぎり九貫と天ぷら膳

茶碗蒸し・味噌汁付き

2,780円
（税込3,058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

2,180円
（税込2,398円）

にぎり寿司と天ぷらえらべる麺セット
1,980円（税込2,178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。

お好みにぎり【一貫】

お好みのにぎり一貫からご注文可能です。

◆中とろ ◆ずわいがに	◆いくら ◆鰻	◆うに ◆赤海老 ◆煮穴子 ◆焼穴子	◆貝柱 ◆鯛 ◆カンパチ	◆まぐろ ◆サーモン	◆いか ◆えび ◆マヨコーン ◆たまご
400円 （税込440円）	350円 （税込385円）	300円 （税込330円）	250円 （税込275円）	200円 （税込220円）	150円 （税込165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。※当店のシャリは赤酢を使用しております。

鍋

粋

浪花のうどんすき

2,680円
（税込2,948円）

※画像の鍋の盛り付けは3人前です。

九州産黒毛和牛

・牛しゃぶしゃぶ
・牛すき焼き
各4,500円
（税込4,950円）

牛しゃぶしゃぶ
牛すき焼き

各2,680円
（税込2,948円）

麺

粋

天ざるそば・うどん 1,480円
（税込1,628円）

麺類はうどん又はそば温冷をお選びください。

冷 彩（いろどり）そば・うどん 1,480円
（税込1,628円）

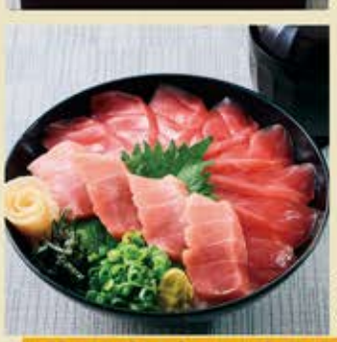
プラス150円（税込165円）で味噌汁をミニ麺に変更できます。
＜ミニうどん（温・冷）又は ミニそば（温・冷）をお選びください＞

丼

粋

ふっくら甘い穴子重
1,780円
（税込1,958円）

天丼
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）

丼・お重はすべて味噌汁付きです。

※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
880円（税込968円）

おこさま松花堂
1,480円（税込1,628円）

おこさまメニュー

おこさまうどん
390円
（税込429円）

おこさまカレー
390円
（税込429円）

おこさまランチ
680円
（税込748円）

おこさまドリンク　150円（税込165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。

甘味

宇治抹茶白玉
480円
（税込528円）

アイスクリーム
（バニラ・宇治抹茶・チョコ）
各290円
（税込319円）

善哉
（梅昆布茶付き）
480円
（税込528円）

わらびもち
390円
（税込429円）

チョコレートパフェ
550円
（税込605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。

↓旬のメニューです！

旬魚

お造り五種 1480円（税込1628円）

お造り七種 1980円（税込2178円）

迷ったらコレ！ 新鮮なお造り色々

〈お造り各種〉

いか	490円（税込539円）	
サーモン	各590円（税込649円）	
まぐろ		
鯛	各690円（税込759円）	
カンパチ		
藁焼き カツオのたたき	三切れ	580円（税込638円）
	五切れ	780円（税込858円）

肴

枝豆 塩にんにくタレ	330円（税込363円）
ネバとろ冷奴	330円（税込363円）
辛味噌きゅうり	390円（税込429円）
たこわさび	390円（税込429円）
さつま芋とひじきの白和え	380円（税込418円）
茄子と胡桃 秋仕立て	380円（税込418円）
漬け物盛合せ	590円（税込649円）
まぐろユッケ	590円（税込649円）

揚

ポテトフライ	350円（税込363円）
おすすめ 大盛ポテトフライ	580円（税込638円）
鶏の唐揚げ（3個）	450円（税込495円）
カマンベールチーズフライ	450円（税込495円）
チキンチーズ大葉巻きフライ	490円（税込539円）
おすすめ 甘海老の唐揚げ	490円（税込539円）
大海老フライ（1本）	490円（税込539円）
広島県産 牡蠣フライ（3個）	580円（税込638円）
おすすめ 丸ごと食べられる カレイの唐揚げ	880円（税込968円）
まぐろのレアかつ	930円（税込1023円）

寿司

おすすめ！赤酢のにぎり

【お好みにぎり一貫】

中とろ	400円（税込440円）
ずわいがに	
いくら	350円（税込385円）
鰻	
うに	300円（税込330円）
赤海老	
煮穴子	
焼穴子	
貝柱	250円（税込275円）
鯛	
カンパチ	
まぐろ	200円（税込220円）
サーモン	
いか	150円（税込165円）
海老	
マヨコーン	
たまご	
味噌汁	180円（税込198円）
茶碗蒸し	280円（税込308円）

天ぷら

おすすめ 5種の天ぷら盛合せ（大きな海老・一夜干し穴子・野菜二種）	990円（税込1089円）
季節天ぷら盛合せ（松茸・海老・野菜二種）	580円（税込638円）
ミニ天ぷら盛合せ（海老・野菜二種）	490円（税込539円）
大きな海老（2本）	790円（税込869円）
おすすめ 濃厚な味わい 一夜干し穴子（2切れ）	490円（税込539円）