



# 松風ディナーメニュー

※活き造りはお客様一人あたりのグラム数（グループ盛）でご提供致します。お一人様一杯ではございませんのでご了承くださいませ。  
 ※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。

## ご予約限定 烏賊ふぐ会席

※2日前までのご予約にてお承り致します

食前酢 季節のフルーツ酢

前 菜 本日の前菜六点盛り

御 椀竹の子真薯の清まし仕立て

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

お造り ふぐの薄造り 赤おろし ポン酢

揚げ物 ふぐの唐揚げ

小 鍋 ふぐ鍋

名物 佐賀牛ロール 自家製ソース 季節の野菜添え

ご飯物 お好みの一品

ふぐ雑炊 または

五目御飯 お味噌汁 香の物

水菓子 本日のおすすめデザート

一五、六八二円

## 唐津の幸

食前酢 季節のフルーツ酢

前 菜 本日の前菜六点盛り

小 鉢 鰻の蒲焼とざる豆腐

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

お造り 鮮魚五種盛り

蓋 物 鰯の揚げ出し 敷き大根 法蓮草

焼き物 焼き鮑

合 肴 海老と蕪の柚香漬け

名物 佐賀牛ロール 自家製ソース 季節の野菜添え

ご飯物 お好みの一品

五目御飯 または 白ご飯 または 温うどん

留 椀 味噌仕立て

水菓子 本日のおすすめデザート

一三、二三三円

## 波の華

食前酢季節のフルーツ酢

前 菜 本日の前菜六点盛り

小 鉢 鰻の蒲焼とざる豆腐

〃 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

蓋 物 鰯の揚げ出し 敷き大根 法蓮草

合 肴 海老と蕪の柚香漬け

〃 名物 佐賀牛もも肉のロースト 自家製ソース

〃 飯物 五目御飯

または 白〃飯 香の物

留 椀 味噌仕立て

水菓子 本日のおすすめデザート

## 佐賀牛網焼き会席

小 鉢 本日の小鉢

御造り 近海の鮮魚三種盛り あしらひ

温 菜 茶碗蒸し

冷 菜 刻み野菜とクラゲのサラダ

〃 名物 佐賀牛網焼きステーキ (100g)

〃 飯物 白〃飯 香の物

留 椀 味噌仕立て

水菓子 自家製プリン

## 活き烏賊会席

前 菜 本日の前菜六点盛り

御 椀 竹の子真薯の清まし仕立て

〃 名物 烏賊の活き造り 地醤油

後造り 下足の後造りお好みで 天ぷら 塩焼き

別 皿 近海の鮮魚三種盛り

蒸し物 いかしゅうまい 銀あんかけ

〃 飯物 五目御飯

または 白〃飯 香の物

留 椀 味噌仕立て

水菓子 自家製プリン

※活き造りはお客様一人あたりのグラム数(グループ盛)でご提供致します。お一人様一杯ではございませんのでご了承くださいませ。

九、七二三円

(ロース) 六、七九五円  
(もも肉) 五、八五五円

六、〇六四円

## うなぎ御膳

前菜 本日の前菜六点盛り

温菜 茶碗蒸し

御造り 近海の鮮魚二種盛り あしらい

冷菜 刻み野菜とクラゲのサラダ

食事 ”うなぎ重” 香の物

御 椀味噌仕立て

水菓子 自家製プリン

四、六〇〇円

## 松風会席

前菜 本日の前菜六点盛り

御造り 近海の鮮魚三種盛り あしらい

温菜 茶碗蒸し

蓋物 鰯の揚げ出し 敷き大根 法蓮草

天ぷら 海老二本 魚一本 野菜三種 天出汁

ご飯物 五目御飯

または 白ご飯 香の物

留 椀味噌仕立て

水菓子 自家製プリン

四、六〇〇円

## 海鮮丼御膳

前菜 本日の前菜六点盛り

温菜 茶碗蒸し

サラダ 野菜サラダ 和風ドレッシング

揚げ物 天ぷら盛り合わせ

食事 ”海鮮丼”

胡麻醤油 出汁茶付き

御 椀味噌仕立て

水菓子 自家製プリン

四、六〇〇円



# 一品料理

どれもこれも松風ならではのこだわり



## 前菜

おまかせ前菜盛り合わせ ..... 1306円

## 小鉢

もずく酢 ..... 669円

野菜の白和え ..... 669円

魚の南蛮漬け ..... 669円

季節野菜のお浸し ..... 669円

海老と蕪の柚香漬け ..... 669円

ざる豆腐 ..... 784円

## 珍味

烏賊の塩辛 ..... 607円

松浦漬け ..... 732円

## 刺身

刺身盛り合わせ ..... (三種)1,829円/(五種) 3,032円

烏賊の活き造り ..... 時 価

さざえ刺し1個 ..... 1,255円

鮑刺し1個 ..... 1,464円

ふぐ刺し(※2日前までの要ご予約) ..... 3,032円

唐津名物Q鯖姿造り 1尾3~4名様盛(※2日前までの要ご予約) ..... 6,064円

## 佐賀牛

もも ..... (80g)2,614円/(120g) 3,868円

ロース ..... (80g)4,077円/(120g) 6,064円

食べ比べ ロース(50g)+もも(50g) ..... 3,764円

## 焼き物

海老と烏賊のグラタン ..... 1,035円

さざえ壺焼き ..... 1,255円

焼き鮑 ..... 1,464円

かぶと焼き(日替わり) ..... 1,464円

## 温菜

茶碗蒸し	669円
いかしゅうまい	1,035円
鰯の揚げ出し	1,035円
本日の荒炊き	1,568円

## 揚げ物

鶏の唐揚げ	1,035円
下足の天ぷら	1,035円
天ぷら盛り合わせ(海老3本・魚1種・野菜5種)	2,509円

## サラダ

野菜サラダ (460円)	910円
豆腐サラダ (523円)	1,035円
刻み野菜とクラゲサラダ (523円)	1,035円

## ご飯物

食事セット(白ご飯・お味噌汁・香の物・海苔)	784円
食事セット(五目御飯・お味噌汁・香の物・海苔)	1,035円
茶漬け各種 海苔910円/梅910円/鯛茶	1,673円
天井(海老2本・魚1種・野菜4種)お味噌汁付き	1,882円
海鮮丼だし茶付き	2,405円
佐賀牛ステーキ丼 お味噌汁付き (コース80g)4,077円/(もも80g)	2,614円

## 麺類

ざるうどん・ざる蕎麦	1,098円
温かいうどん・温かい蕎麦	1,098円
※別皿天ぷら付き(海老3本・野菜4種)プラス	1,464円

## 汁物

味噌仕立て	366円
清まし仕立て 竹の子真薯	1035円

## 水菓子

アイス各種(抹茶・バニラ)	607円
自家製プリン	669円
本日のシャトレーゼスイーツとコーヒーセット	1,150円