



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、〇〇〇円

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

一一、七〇〇円

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

九、三〇〇円

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

(もも肉) 五、六〇〇円

(ロース) 六、五〇〇円

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。

五、八〇〇円

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、四〇〇円

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、四〇〇円

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、四〇〇円

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 1250円

小鉢

もずく酢 640円

野菜の白和え 640円

魚の南蛮漬け 640円

季節野菜のお浸し 640円

海老と蕪の柚香漬け 640円

ざる豆腐 750円

珍味

烏賊の塩辛 580円

松浦漬け 700円

刺身

刺身盛り合わせ (三種)1,750円/(五種) 2,900円

烏賊の活き造り 時 価

さざえ刺し1個 1200円

鮑刺し1個 1,400円

ふぐ刺し(※2日前までの要ご予約) 2,900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) 5,800円

佐賀牛

もも (80g)2,500円/(120g) 3,700円

ロース (80g)3,900円/(120g) 5,800円

食べ比べ ロース(50g)+もも(50g) 3,600円

焼き物

海老と烏賊のグラタン 990円

さざえ壺焼き 1,200円

焼き鮑 1,400円

かぶと焼き(日替わり) 1,500円

温菜

茶碗蒸し	640円
いかしゅうまい	990円
鰯の揚げ出し	990円
本日の荒炊き	1,500円

揚げ物

鶏の唐揚げ	990円
下足の天ぷら	990円
天ぷら盛り合わせ(海老3本・魚1種・野菜5種)	2,400円

サラダ

野菜サラダ	ハーフサイズ (440円)	870円
豆腐サラダ	(500円)	990円
刻み野菜とクラゲサラダ	(500円)	990円

ご飯物

食事セット(白ご飯・お味噌汁・香の物・海苔)	750円	
食事セット(五目御飯・香の物・海苔)	990円	
茶漬け各種	海苔870円/梅870円/鯛茶	1,600円
天井(海老2本・魚1種・野菜4種)お味噌汁付き	1,800円	
海鮮丼だし茶付き	2,300円	
佐賀牛ステーキ丼 お味噌汁付き	(コース80g)3,900円/(もも80g)	2,500円

麺類

ざるうどん・ざる蕎麦	1,050円	
温かいうどん・温かい蕎麦	1,050円	
※別皿天ぷら付き(海老3本・野菜4種)	プラス	1,400円

汁物

味噌仕立て	350円
清まし仕立て 竹の子真薯	990円

水菓子

アイス各種(抹茶・バニラ)	580円
自家製プリン	640円
本日のシャトレゼスイーツとコーヒーセット	1,100円