

LUNCH



ランチメニュー

## COURSE MENU

コースメニュー

**Lunch Mini Course**

Appetizer, soup, assorted sashimi, main dish(meat and fish), miso soup, rice and pickles, dessert

ミニコース

旬菜、お椀、造り、魚、肉、食事、デザート

\$120

**Shokado Box**

Appetizer, assorted sashimi, grilled dish, steamed dish, miso soup, rice and pickles, ice cream

松花堂

旬菜、口取り、刺身、煮物、揚物、食事、汁、アイスクリーム

\$70

**Vegetarian Course**

Appetizer, assorted vegetable tempura, grilled dish, steamed dish, miso soup, rice and pickles, dessert

ベジタリアンコース

旬菜、造り変り、台香、焼物、揚物、食事、汁、デザート

\$80

NAMI - Not To Be Missed **Pan-fried Tuna Head with Sweet Soy Sauce**

鮪ノーテン焼

\$60

**Tilefish with Grated Radish Sauce**

甘鯛オイル焼みぞね餡仕立て

\$85

**Tuna Belly, Sea Urchin, Salmon Roe, White shrimp on Rice**

贅沢丼

\$95

**Unagi-eel, Salmon Roe, on Rice with Soup**

鰻、いくら茶漬け

\$70

**Japanese Saga Wagyu Beef Sirloin A4, Sea Urchin, Rice, and Seasonal Truffle**

佐賀牛ステーキご飯

雲丹・温玉・トリュフをのせて

\$75



## SET LUNCH

セットランチ

**Sashimi**

Appetizer, stewed dish, assorted sashimi, rice, miso soup, pickles, ice cream

## お刺身御前

先附、蒸し物、お刺身盛、白飯、汁、香の物、アイスクリーム

\$60

**Tempura**

Appetizer, stewed dish, assorted tempura, rice, miso soup, pickles, ice cream

## 天麩羅御前

先附、蒸し物、天麩羅盛、白飯、汁、香の物、アイスクリーム

\$50

**Sushi**

Appetizer, stewed dish, assorted sushi, miso soup, pickles, ice cream

## 寿司御前

先附、蒸し物、寿司盛、汁、アイスクリーム

\$60

**Australian Angus****Beef Komiyaki** (Chuck Eye 150g)  
Appetizer, salad, pan-fried marinated beef, rice, miso soup, pickles, ice cream

## 牛香味焼御前

先附、サラダ、和牛香味焼、白飯、汁、香の物、アイスクリーム

\$50

**Australian Angus****Beef Sukiyaki** (Chuck Eye 150g)  
Appetizer, stewed dish, Australian Angus beef sukiyaki, rice, miso soup, pickles, ice cream

## すきやき御前

先附、蒸し物、すきやき、白飯、汁、香の物、アイスクリーム

\$55

**Una-jyu**

Appetizer, stewed dish, braised eel with sweet wine sauce, rice, miso soup, pickles, ice cream

## 鰻重

先附、蒸し物、汁、アイスクリーム

\$108

**Australian Angus****Beef Steak-jyu** (Chuck Eye 150G)  
Appetizer, stewed dish, Australian Angus beef steak, rice, miso soup, pickles, ice cream

## 牛ステーキ重

先附、蒸し物、汁、アイスクリーム

\$55

**Pork Donburi**

Appetizer, stewed dish, pork donburi, rice, miso soup, pickles, ice cream

## 豚丼

先附、蒸し物、汁、アイスクリーム

\$50

**Deep-fried Chicken**

Appetizer, stewed dish, deep-fried chicken, rice, miso soup, pickles, ice cream

## チキン南蛮

先附、蒸し物、汁、アイスクリーム

\$55

## SALAD

サラダ

**Chilled Japanese Tomato**

冷やしトマト

\$17

**Fresh Green Salad with Crispy Baby Sardines**

和風カリカリサラダ

\$15

**Crab Roe Salad**

蟹子サラダ

\$20

---

## À LA CARTE

**Poached Hiroshima Oyster  
Marinated with Sesame Oil**  
牡蠣時雨煮オイル漬  
\$22

**Kagoshima Fried Fish Cake**  
鹿児島産薩摩揚げ  
\$20

**Assorted Pickles**  
香の物盛合わせ  
\$15

**Poached Vegetables with  
Bonito Sauce**  
季節のお浸し  
\$10

**Salmon Roe Marinated  
in Soy Sauce**  
イクラ醤油漬  
\$35

**Soy Marinated Fried Chicken,  
Lemon Confit**  
地鶏立田揚げ  
\$18

**Boiled Green Soybean with  
Salt**  
枝豆  
\$15

**Deep-Fried White Fish in  
Vinegar Sauce and Vegetables**  
白身魚南蛮漬  
\$18

---

## MORIAWASE

**Assorted Sashimi**  
Serves 1 to 2 persons  
3 種盛り  
1 ~ 2 人前  
\$80

**Deluxe Assorted Sashimi**  
Serves 3 to 4 persons  
7 種盛り  
3 ~ 4 人前  
\$220

**Deluxe Assorted Sushi**  
8 pieces of sushi and 2 pieces of  
Gunkan-maki  
寿司盛  
8 かん + 軍艦, 2 かん  
\$95

**Daily Market Sashimi**  
Serves 2 to 3 persons  
5 種盛り  
2 ~ 3 人前  
\$150

---

---

## ROLLED SUSHI

### Cucumber

かっぱ巻  
\$10

### Salmon

鮭巻  
\$13

### Simmered Gourd

かんぴょう巻  
\$10

### Pickled Radish

お新香巻  
\$10

### Fermented Soybean

納豆巻  
\$14

### Minced Prime Tuna and Spring Onion

ねぎとろ巻  
\$27

### California Inside-Out

加州裏巻  
\$20

### Tuna

鉄火巻  
\$15

### Tuna Belly

とろ巻  
\$25

### Shrimp Tempura Inside-Out

海老天巻  
\$22

### Eel and Egg Inside-Out

鰻玉裏巻  
\$30

---

---

## TEMPURA

### Daily Market Assortment

本日鮮魚天ぷら盛合せ  
\$36

### Prawn

才巻海老天ぷら  
\$50

### Assorted Vegetables

野菜天ぷら盛合せ  
\$25

### Soft Shell Crab

ソフトシェルクラブ  
\$25

---

---

## MAINS

**Grilled Salmon  
with Yuzu Pepper Sauce**  
サーモン 桑焼き  
\$30

**Grilled Halibut with  
Miso Sauce and Yuzu**  
カレイ 柚庵 味噌焼  
\$35

**Grilled Silver Cod Marinated  
in Saikyo Miso**  
銀鱈 西京焼  
\$35

**Grilled Eel with  
Sweet Soy Sauce**  
鰻蒲焼  
\$100

**Pan-Fried Sliced Miyazaki  
Wagyu Beef Striploin A5,  
Sweet Onion Soy Sauce**  
宮崎牛 A5 和牛香味焼  
\$120

**Miyazaki Wagyu Beef Sirloin A5**  
宮崎牛 A5 和牛ステーキ  
\$150

**Japanese Saga Wagyu Beef  
Sirloin A4**  
佐賀牛ステーキ  
\$200