

お膳

期間限定の新作お膳となります



松花堂膳 3,500円

小鉢	刺身	煮物
焼物	温物	揚げ物
酢物	御飯	椀物
甘味		

※前日までにご予約をいただきますと、価格3,000円（税・サービス料別）でご提供させていただきます。

季節のお造り

九州各地の市場から集められた旬の活魚を贅沢に活造りに



いか活き造り 時価

関あじ活造り
(一尾) 6,000円



本日の入荷およびお値段は別紙の魚のメニューをご参照ください。

お刺身



刺身盛合わせ

刺身盛合わせ 3,500円

まぐろトロ刺し 3,500円

ヒラス刺し 1,800円

ふぐ刺し (特大) 6,000円 (大) 4,200円 (小) 3,000円



【価格はすべて税抜き表示】

※お勘定に消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

※単品でご注文のお客様にお通し代として300円(消費税・サービス料別)を頂戴いたします。

一品料理

旬や素材にこだわり、吟味を重ねた自慢の一品一品



シーフードサラダ

サラダ (明太クリームチーズ付き)

グリーンサラダ 800円

シーフードサラダ 1,300円



お子様ランチ

お子様料理

お子様ランチ 1,500円

焼物



あわび和風グラタン

あわび和風グラタン 1,500円

甘鯛西京焼 1,800円



甘鯛西京焼

赤むつ西京焼 2,000円

ふぐ白子焼 2,500円

煮物

鯛のあらだき 1,600円

特製ふかひれ姿煮 3,500円

あら (くえ) 煮つけ 2,600円



鯛のあらだき



特製ふかひれ姿煮

【価格はすべて税抜き表示】

※お勘定に消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

揚げ物



天ぷら盛り合せ



活蛸唐揚げ



ふぐ唐揚げ



車海老の海老フライ

天ぷら盛り合せ 1,600円

活蛸唐揚げ 1,200円

ふぐ唐揚げ 3,000円

おこぜ唐揚げ 1,800円

鶏の唐揚げ 800円

車海老の海老フライ 1,700円

肉料理

黒毛和牛ヒレステーキ 3,000円

和牛肉まん（一個） 300円



黒毛和牛ヒレステーキ



和牛肉まん（一個）

御飯 寿司



特上にぎり寿司

白御飯（香物付） 300円

いくら丼（香物・小吸付） 1,800円

炊き込み うに御飯（香物・小吸付） 700円

特上にぎり寿司（小吸付） 3,800円

わさび葉漬入鉄火巻 一人前 1,600円

※辛さ（並辛・小辛・中辛・激辛）

漬物盛合せ 300円

うなぎ料理

ふっくらしっとりとした鰻の旨味と上品な味わい

鰻セイロ蒸し 2,800円

鰻蒲焼き 4,000円

（一尾）二～三名様分

鰻白焼き 4,000円

（一尾）二～三名様分



鰻セイロ蒸し



鰻蒲焼き

【価格はすべて税抜き表示】

※お勘定に消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

素材、味わいともに贅沢にこだわった稚加榮自慢の明太子

辛子明太子	1,200円
三種盛り合せ	1,000円
明太子盛り合せ	1,800円
いか明太子	600円
いわし明太子	800円
焼さば明太子	800円



明太子盛り合せ



いわし明太子

鍋料理

素材の旨味を“だし”に閉じ込めたあったか鍋料理



※写真は「あらちり鍋」のイメージです。



稚加榮鍋〈味噌仕立て〉（一人前）

鶏水炊き	(一人前)	3,500円
くじらはりはり鍋	一鍋 (二人前)	3,500円
稚加榮鍋	〈味噌仕立て〉 (一人前)	4,500円
あらちり鍋	(一人前)	6,500円
ねぎま鍋	(一人前)	1,800円
ふぐちり鍋	〈小鉢・雑炊付〉 (一人前)	6,500円

甘味



白玉金時

白玉金時	600円
季節のムース	300円
・バニラ)	500円

【価格はすべて税抜き表示】

※お勘定に消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。