



会席ランチメニュー

11:30 ~ 15:00 (ラストオーダー14:30)



◆レディース会席 ¥5,600

50種類の野菜を使った体に優しいメニュー。

先付：とうもろこし豆腐、おろしいくら、子持ちやり烏賊、車海老黄身煮
造り / サラダ：帆立カルパッチョサラダ仕立て、鯛、あしらい一式
焚合せ：コラーゲン入り飛鳥鍋、鶏つみれ入り、鱧葛打ち
強肴：かますソテー、魚醤油ソース
御飯：とうもろこしご飯、赤だし、香の物
デザート：季節のフルーツ盛り合せ 豆乳アイスクリーム添え 又は
季節の焼き菓子 黒胡麻アイスクリーム添え

◆ 季節会席 むらさき ¥8,000

先付：滝川豆腐、生雲丹、蟹氷柱、オクラ、ふり柚子、ラディッシュ
吸物：鱧しん薯、椎茸、じゅん菜、つる菜、木の芽
造り：本日の造り三種盛り、あしらい一式
焚合せ：夏野菜の冷鉢 梅ジュレ掛け、小芋、ヤングコーン、小玉葱、アスパラガス、プチトマト
強肴：味噌チーズ田楽 帆立、生麩オランダ、茄子、百合根
鮎唐揚、海老、丸十、青唐
御飯：季節の御飯、赤出し、香の物
デザート：季節のフルーツ盛り合わせ

◆鰻御膳 ¥4,200

とうもろこし豆腐、おろしいくら、山葵、造り3種盛り、冬瓜鰻、蟹餡掛け、クコの実
鰻蒲焼、鰻巻玉子、白御飯、香の物、赤だし、黒胡麻アイスクリーム

◆松花堂弁当 ¥4,900

先付、造り3種盛り、口取り、焚合せ、揚物、酢の物、吸物、季節の炊き込み御飯



寿司ランチメニュー

11:30 ~ 15:00 (ラストオーダー14:30)



◆寿司シェフ東のレディースランチ **¥3,800**
月～木曜日・お寿司カウンター限定
先付、握り寿司 又は ちらし寿司、温の物、うどん、デザート

◆にぎり盛り合せ 夕霧 **¥4,700**
先付、にぎり9種、細巻3カン、赤出し、デザート

◆にぎり盛り合せ 玉鬘 **¥6,500**
先付、にぎり9種、細巻3カン、赤出し、デザート

◆にぎり盛り合せ 特上 **¥8,700**
先付、にぎり9種、細巻3カン、赤出し、デザート

◆寿司会席 葵 **¥14,000**
先付、造り、焚合せ、焼物、寿司、吸物、デザート

◆シェフ 東 オリジナル巻き寿司 三種盛合わせ **¥2,800**
ドラゴンロール (3巻)、スパイシーツナロール (3巻)、カリフォルニアロール (3巻)

◆セルフスタイル手巻き寿司セット カスタマイズ **¥4,000**
土・日・祝日限定
お好みに合わせて10種のネタをお客様自身でお作りいただける手巻き寿司セットです

◆寿司食べ放題 大人 **¥6,400** / お子様 **¥4,000**
金・土・日・祝 限定 (1時間限定)
上記料金に含まれるものは、にぎり約25種、巻寿司約9種、蒸し物、赤出しでございます。



会席ディナーコース



月～金：17:30～22:00 (ラストオーダー21:00)
土・日・祝：17:00～22:00 (ラストオーダー21:00)

◆ 季節会席 むらさき ¥8,000

先付：滝川豆腐、生雲丹、蟹氷柱、オクラ、ふり柚子、ラディッシュ

吸物：鱧しん薯、椎茸、じゅん菜、つる菜、木の芽

造り：本日の造り三種盛り、あしらい一式

焚合せ：夏野菜の冷鉢 梅ジュレ掛け、小芋、ヤングコーン、小玉葱、アスパラガス、プチトマト

強肴：味噌チーズ田楽 帆立、生麩オランダ、茄子、百合根

鮎唐揚、海老、丸十、青唐

御飯：季節の御飯、赤出し、香の物

デザート：季節のフルーツ盛り合わせ

◆ シェフのおすすめ 鮎 あこうと京野菜会席 ¥16,000

旬の鱧、あこうと共に渋味たっぷりの京野菜

夏の味覚を存分に味わっていただける会席です。

前菜：あこう煮凍り、雲丹味噌掛け、ミニコーン、鱧の子塩辛、胡瓜

ラディッシュ、毛蟹、芋茎、キウイ酢

吸物：帆立しん薯、冬瓜、京水菜、じゅん菜、木の芽

造り：あこう、鮎、烏賊、間八、あしらい一式

焚合せ：賀茂茄子蒸煮 ふかひれ餡掛け、万願寺

強肴：鮎踊り焼き、鰻白焼、伏見唐辛子

酢の物：鱧落とし、蓮芋、京茗荷、若布、防風、梅酢ジュレ

御飯：鮎釜飯、赤出し、香の物

デザート：マンゴープリン、新丸十、タピオカ、小倉餡

◆ 季節会席 花 ¥12,000

先付：滝川豆腐、生雲丹、車海老、オクラ、ふり柚子、ラディッシュ
吸物：蟹 とうもろこししん薯、じゅん菜、冬瓜、つる菜、木の芽
造り：鯛、鮪、間八、あしらい一式
焚合せ：鱧揚げ煮、梅肉、翡翠茄子、平豆、トマト
強肴：陶板焼 すずき蓼ソース焼き、小芋、南京、エリンギ、アスパラガス
御飯：季節の御飯、赤出し、香の物
デザート：季節のフルーツ盛り合わせ

◆ 季節会席 雅 ¥20,000

旬の高級食材を活かした本会席です。
料理長 桃原廣得が織り成す季節の味覚を存分にお楽しみ下さい。

先付：茄子利久寄せ、生雲丹、車海老、キャビア、オクラ、ラディッシュ
吸物：あこう葛打ち、冬瓜、じゅん菜、芽葱、早松茸、柚子
凌ぎ：生蛸寿司、がり
造り：鯛、とろ、烏賊、鱧、間八、あしらい一式
焚合せ：鰻印籠煮、鹿ヶ谷南京、伏見唐辛子、木の芽
強肴：伊勢海老ソテー 白ワインソース
小芋、ミニコーン、蓮根、エリンギ、アスパラガス
酢の物：新秋刀魚昆布ヱ、蓮芋、若布、防風、茗荷、黄身酢
御飯：鱧松茸雑炊、香の物
デザート：季節のフルーツ盛り合せ

◆ 料理長おまかせ ¥25,500

上記のお料理に加えメイン料理は特選黒毛和牛ステーキを召し上がっていただける会席コース

◆ 寿司会席シェフのおすすめ 葵 ¥14,000

先付：茄子利久寄せ、生雲丹、オクラ、ラディッシュ
造り：本日の造り三種盛り、あしらい一式
焚合せ：鱧揚げ煮、梅肉、翡翠茄子、平豆、トマト
焼物：かます若狭焼、山桃、しし唐きやら煮
にぎり寿司：剣烏賊、とろ、車海老、季節の白身、煮穴子、季節の昆布ヱ、生蛸、巻き物
吸物：鱧、じゅん菜、青身、柚子
デザート：季節のフルーツ盛り合せ