

和食処 門

Japanese Restaurant MON

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係にお申し付けください

季節や仕入れ状況によって食材は変更となる場合がございます

表示価格は消費税を含む料金です

国産米を使用しております

3,980円

彩

サラダ

寄せ豆腐の梅じゃこ大根サラダ

[小] 460円
[中] 790円

焼きサバと彩り野菜のサラダ

すだち酢

[小] 680円
[中] 950円

牛肉の冷しゃぶと彩りサラダ

(ちり酢 または 胡麻酢)

[小] 820円
[中] 1,150円

鮮

さしみ

刺身一種盛り

900円

刺身三種盛り

1,500円

走

先付小鉢

真イカの沖漬け

630円

板わさ風 焼きカマボコと胡瓜

金山寺味噌

440円

本日のおばんざい風小鉢

(うの花煮、お浸し、など 内容はお尋ねください)

320円

蓬豆腐 イクラ 百合根

べっ甲あん 山葵

600円

香の物盛り合わせ

500円

焚

煮物

牛肉じゃが

[中] 740円

[大] 1,330円

豆腐の揚げ出し

野菜と湯葉のみぞれあんかけ

[中] 880円

[大] 1,430円

季節の炊き合わせ

飛龍頭 竹の子 里芋
鴨つみれ 湯葉 桜麩 青味

980円

黒豚ロースと

春野菜のしゃぶしゃぶ
うるい 菜の花 えのき
生わかめ 葱 ポン酢

1,500円

牛肉と茸のすき焼き風小鍋

温玉付

1,100円

火 焼・揚物

厚焼き出し巻き玉子（三つ葉入り）

640円

（岩手）いわいどりモモ肉の

塩胡椒陶板焼き

柚子胡椒の合わせ味噌添え

1,050円

サーモン西京焼きと

牛ヒレ肉と竹の子の挟み焼き

1,500円

自家製鶏つくね照焼き

[2本]
680円

[3本]
900円

海老真丈揚げ（4個）

950円

本日の焼魚

（内容はお尋ねください）

800円～

食 食事

鯛の胡麻茶漬け（和の出汁）香の物付

950円

竹の子炊き込みご飯

香の物付き

830円

ご飯セット

（白飯、味噌碗、香の物）

510円

鯛煮麺

840円

冷製いなにわ風うどん

（温玉、とろろ出し）

840円

冷製茶そば

（温玉、とろろ出し）

840円

寿 細巻き寿司

- ・鉄火巻き
- ・かつぱ巻き
- ・かんぴょう巻き

320円
320円
840円

水 デザート

苺ムースとミルクプリンの

二層仕立て

果物 抹茶わらび餅

レモンゼリー

杏仁豆腐とフルーツ

オレンジゼリーかけ

530円

680円

膳 食事膳

おたのしみ御膳

1,850円

小鉢、刺身二種盛り

本日の焼魚、豆腐サラダ

御飯、味噌汁、香の物

軽い食事膳

松花堂弁当

2,980円

先付、造里

弁当箱（焼八寸、焚合、揚物、サラダ）
食事

※先付、造里後の

弁当箱提供には、お時間を頂きます。

お飲物

日本酒

久保田



千寿

[グラス]
900円

[300ml]
1,800円

万寿



[グラス]
2,400円

[300ml]
4,800円

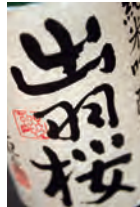
八海山



[グラス]
850円

[300ml]
1,750円

出羽桜



[グラス]
900円

[300ml]
1,850円

浦霞



[一合]
1,350円

澤乃井
(熱燗)



[小]
740円

[大]
1,400円

焼酎

黒霧島 宮崎

吉兆宝山 鹿児島

さつま島美人 鹿児島

吉四六 大分

中々 宮崎

その他ドリンク

生ビール

[小]
530円

[中]
750円

ワイン (赤もしくは白)

720円

スパークリングワイン

820円

ソフトドリンク

各 570円

(ウーロン茶・オレンジジュース・シンジャエル・コーラ)