

和食処 門

Japanese Restaurant MON

ご昼食 … 一～二ページ

ご夕食 … 四～六ページ

お飲物 … 七ページ

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



定食



鰯の塩焼き定食

小鉢、副菜盛り合わせ、御飯、味噌汁、香の物付

一、二〇〇円

本日の焼魚定食

小鉢、副菜盛り合わせ、御飯、味噌汁、香の物付

一、二〇〇円

そばセット (冷または温)

小サラダ、副菜、温玉、大根おろし付

一、一〇〇円

温うどんセット

小サラダ、副菜、温玉、大根おろし付

一、一〇〇円

冷玄米うどんセット

小サラダ、副菜、温玉、大根おろし付

一、一〇〇円

小ライス

玄米うどん【げんまいうどん】

玄米を粉末にして練りこんだ、消化も良い讃岐仕立てのうどんです。

めん



すし



すしセット「花」（一人前上ずし）

小サラダ、味噌汁付

一、八五〇円

すしセット「月」（一人前）

小サラダ、味噌汁付

一、五五〇円

すしセット「山」（一人前）

小サラダ、味噌汁付

一、三五〇円

すしセット「鮪」（鮪づくし）

鮪にぎり、鉄火巻き、ミニ鉄火丼

小サラダ、味噌汁

一、八五〇円

長い午後に備えて

五目いなりずし（二個） 二五〇円

ちらりめんじやこのおにぎり（二個） 二五〇円

ミニそば（冷または温） 四〇〇円

ミニうどん（温） 四〇〇円

温玉

一〇〇円

大根おろし

五〇円

レモン（二切れ）

三〇円

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

国産米を使用しております

※写真はイメージです

前日までの
ご予約で

松花堂弁当

先付、椀物、松花堂、
香の物、デザート

二、九八〇円

昼会席膳

先付、前菜、造里、焼物、
煮物、食事、デザート

三、九八〇円





ご夕食 お品書き

水菓子	苺のムースと ミルクプリンの 二層仕立て	煮物	黒豚ロースと 春野菜のしやぶしやぶ うるい 菜の花 生わかめ 葱 赤おろし ポン酢	焼物	里物	本日の刺身三種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	造り物	椀物	蛤真丈 敷き大根 わらび 木の芽	前菜	旬菜盛り合わせ 飯蛸 桜煮 天豆白扇揚げ 海老芝煮 紅ズワイ信田巻き 花見団子 稚鮎南蛮漬け 帆立酒蒸し ちらめん白滝 鯛桜寿司	先付	蓬豆腐 イクラ べつ甲あん 山葵
果物	抹茶わらび餅 レモンゼリー	食事	穴子ご飯										

半蔵門

季節を楽しむ会席コース

5,400円



※写真はイメージです。

大切なお祝いや、特別な日の集まりなどに
おすすめの、料理長が特選した
季節の料理をご用意する特別な会席プラン。
ご予算や内容等
何でもお気軽にご相談ください。
※前日までに要予約。

おまかせ特別会席
料理長特選コース

7,500円 ~

みやび

気軽なミニコース

先付	蓬豆腐 べつ甲あん 山葵	百合根 べつ甲あん 山葵
造り物	サーモン幽庵焼き 豆腐田楽焼き 飛龍頭 里芋 鳴つみれ 湯葉 桜麩 青味	本日の刺身二種盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
前菜	旬菜盛り合わせ 竹の子炊き込みご飯 赤だし 香の物	竹の子炊き込みご飯 赤だし 香の物
焼物	サーモン西京焼き 牛ヒレ肉と竹の子の挟み焼き 酢蓮	サーモン西京焼き 牛ヒレ肉と竹の子の挟み焼き 酢蓮
焚物		
合物		
水菓子	二層仕立 いちごムースとミルクプリン	
食事		

3,980円

彩 サラダ

寄せ豆腐の梅じやこ大根サラダ

[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

牛肉の冷しやぶと彩りサラダ
(ちり酢 または 胡麻酢)

[小] 820円
[中] 1,150円

鮮
さしみ

刺身三種盛り

刺身一種盛り

1,500円

900円

走 先付 小鉢

真イカの沖漬け

牛肉じやが
豆腐の揚げ出し

板わさ風 焼きカマボコと胡瓜
金山寺味噌

野菜と湯葉のみぞれあんかけ

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)

蓬豆腐 イクラ 百合根
べつ甲あん 山葵

香の物盛り合わせ

黒豚ロースと
春野菜のしゃぶしゃぶ
うるい 菜の花
生わかめ 葱 ポン酢

季節の炊き合わせ
飛龍頭 竹の子
鴨つみれ 湯葉
桜麩 青味

里芋

880円
1,430円

500円
600円
320円
440円
630円

焚 煮 物

牛肉じやが
豆腐の揚げ出し

[中] 740円
[大] 1,330円

[中] 880円
[大] 1,430円

牛肉と茸のすきやき風小鍋
温玉付

1,100円
1,500円
980円

火 焼・揚物

厚焼き出し巻き玉子（三つ葉入り）

（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

サーモン西京焼きと

牛ヒレ肉と竹の子の挟み焼き

自家製鶏つくね照焼き

[2本] 680円

[3本] 900円

1,500円

1,050円 640円

本日の焼魚
(内容はお尋ねください)

800円~

海老真丈揚げ（4個）

950円

寿 細巻き寿司

・鉄火巻き
・かつば巻き
・かんぴょう巻き

338
224
000
円
円

冷製茶そば

（温玉、とろろ出し）

冷製 いなにわ風うどん
(温玉、とろろ出し)

鰯煮麺

ご飯セット
(白飯、味噌椀、香の物)

鰯の胡麻茶漬け（和の出汁）香の物付

食 食 事

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

膳 食事膳

おたのしみ御膳

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

先付、造里
弁当箱（焼八寸、焚合、揚物、サラダ）

2,980円

1,850円

530円 680円

※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

澤乃井
(熱燗)



浦霞



出羽桜



八海山



久保田



万寿



千寿

[小] 740円

[グラス] 900円

[グラス] 850円

[グラス] 2,400円

[グラス] 900円

[大] 1,400円

[一合] 1,350円

[300ml] 1,850円

[300ml] 1,750円

[300ml] 4,800円

[300ml] 1,800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

その他のドリンク

生ビール

ワイン (赤 もしくは 白)

スパークリングワイン

ソフトドリンク
(ウーロン茶・オレンジジュース・ジンジャエール・コーラ)

[小] 530円

各 570円 820円 720円 750円 [中] 1,000円 780円 680円 880円 680円