

# 和食処 門

Japanese Restaurant MON

ご昼食：二～三ページ  
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



## 鯖の塩焼き定食

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

# めん



## 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、二〇〇円

## 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。

小ライス



# すし



すしセット「花」(二人前上ずし)

小サラダ、味噌汁付

一、八五〇円

すしセット「月」(二、五人前)

小サラダ、味噌汁付

一、五五〇円

すしセット「山」(二人前)

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

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

長い午後に備えて

五目いなりずし(二個)

二五〇円

ちりめんじゃこのおにぎり(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





コース料理

半蔵門

季節を楽しむ会席コース

5,400円

先付 蓬豆腐 イクラ 百合根  
べつ甲あん 山葵

前菜 旬菜盛り合わせ  
飯蛸桜煮 天豆白扇揚げ 海老芝煮  
紅スワイ信田巻き 花見団子  
稚鮎南蛮漬 帆立酒蒸し  
ちりめん白滝 鯛桜寿司

お造り 梔真丈  
敷き大根 わらび 木の芽  
本日の刺身三種盛り合わせ  
あしらいい式 土佐醤油

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

煮物 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 赤おろし ポン酢

食事 穴子ご飯  
海苔 錦糸玉子 木の芽  
香の物 赤だし

水菓子 苺のムースと  
ミルクプリン  
二層仕立て  
果物 抹茶わらび餅 レモンゼリー



※写真はイメージです。

みやび

気軽なミニコース

3,980円

先付 蓬豆腐 百合根  
べつ甲あん 山葵

前菜 旬菜盛り合わせ

造り 本日の刺身二種盛り合わせ  
あしらいい式 土佐醤油

焼物 サーモン幽庵焼き  
豆腐田楽焼き 酢蓮

焚合 飛龍頭  
里芋 鴨つみれ 湯葉 桜麩 青味

食事 竹の子炊き込みご飯  
赤だし 香の物

水菓子 二層仕立て  
いちごムースとミルクプリン 果物

おまかせ特別会席  
料理長特選コース

7,500円～

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。

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、揚げ物、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・ジンジャエール・コーラ)