# 土日限定メニュー　土曜・日曜のみのご提供です

## 松花堂御膳

※白ご飯お替りは別途 200 円（税込 220 円）
味噌汁のお替りは 100 円（税込 110 円）頂戴致します。




**松花堂御膳 2,000円**（2,200 円税込）

❖台物付きの場合❖



**❖黒毛和牛味しゃぶ付き**
**3,500円**（3,850 円税込）



**❖国産牛ステーキ付き**
**3,600円**（3,960 円税込）

**松花堂御膳 栗豚味しゃぶ付き**
松花堂（サラダ、季節の焚合せ、八寸、造り）
台物（栗豚味しゃぶ）、天ぷら、茶碗蒸し
ご飯、漬物、味噌汁
**2,800円**（3,080 円税込）

## ステーキ御膳

**ステーキ御膳（天ぷら）** 3,500円 税込3,850円
・国産牛サーロインステーキ・サラダ・小鉢・天ぷら
・白ごはん・味噌汁・香の物

**ステーキ御膳（造り）** 3,900円 税込4,290円
・国産牛サーロインステーキ・サラダ・小鉢・造り
・白ごはん・味噌汁・香の物

**ステーキ御膳（天ぷら・造り）** 4,200円 税込4,620円
・国産牛サーロインステーキ・サラダ・小鉢・天ぷら
・造り・白ごはん・味噌汁・香の物






**ハンバーグとエビフライ御膳**
牛煮込みハンバーグ、ポテト、海老フライ
茶碗蒸し、ご飯、味噌汁、香の物
**1,900円**（2,090 円税込）

+500円（税込550円）で、食事を変更出来ます。
釜飯はお米から炊き上げますので30分程かかります。お早めにご注文くださいませ。




**季節限定**
白ご飯を季節限定ご飯に
+390円で変更できます。
税込429円

**お子様メニュー**（おもちゃ・ジュース付き）


オレンジパンダ 1,100円（1,210円税込）


くるみ 900円（990円税込）


お子様うどんセット あかね 800円（880円税込）

## 新鮮寿司御膳

職人手握り



厳選にぎり8貫
**にぎり寿司御膳 なごみ**
**栗豚味しゃぶ付き**
にぎり寿司（鯛、まぐろ、烏賊、サーモン
活〆鰹湯引き、海老、はまち、鰻）
台物（栗豚味しゃぶ）
季節の天ぷら、茶碗蒸し、アサリ赤だし
**3,100円**（3,410 円税込）



❖台物変更の場合

**❖黒毛和牛味しゃぶ付き**



**3,700円**（4,070 円税込）

**❖国産牛ステーキ付き**



**3,800円**（4,180 円税込）



にぎり寿司御膳 なごみ **2,400円**（2,640 円税込）

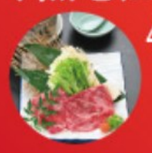
❖台物変更の場合

**❖栗豚味しゃぶ付き**



**3,500円**（3,850 円税込）

**❖黒毛和牛味しゃぶ付き**



**4,100円**（4,510 円税込）



上にぎり寿司御膳 **上なごみ** **2,800円**（3,080 円税込）



上にぎり寿司御膳
本鮪とろ・うに入り
**上なごみ**

上にぎり寿司（鯛、本鮪とろ、活〆鰹湯引き
赤海老、うに、イクラ、はまち、鰻）
台物（国産牛ステーキ）
季節の天ぷら、茶碗蒸し、アサリ赤だし
**国産牛ステーキ付き**
**4,200円**（4,620 円税込）

# 土日限定メニュー　土曜・日曜のみのご提供です

## 新鮮造り御膳

旬を捌く。活を造る。

※白ご飯お替りは別途 200 円（税込 220 円）
味噌汁のお替りは 100 円（税込 110 円）頂戴致します。



【造り5種舟盛】

新鮮造り御膳
**さざなみ**
黒毛和牛味しゃぶ付き
**3,900円**（4,290 円税込）

新鮮造り(赤海老、鯛、鮪、サーモン、はまち)
台物(国産牛味しゃぶ)
季節の天ぷら、茶碗蒸し、白ご飯、香の物
豆腐味噌汁



❖台物変更の場合

❖栗豚味しゃぶ付き
**3,300円**
（3,630 円税込）



❖国産牛ステーキ付き
**4,000円**
（4,400 円税込）





新鮮造り御膳 さざなみ
**2,600円**（2,860 円税込）

白ご飯をお好きな釜飯に変更できます。
+500円 税込550円




❖台物のご紹介❖


栗豚味しゃぶ


黒毛和牛味しゃぶ


国産牛ステーキ

**季節限定**
白ご飯を季節限定ご飯に
+390円で変更できます。
税込429円

## 【要予約】本格懐石料理

※季節・入荷状況により内容が変わる可能性があります。

※白ご飯お替りは別途 200 円（税込 220 円）
味噌汁のお替りは 100 円（税込 110 円）頂戴致します。

+500円(税込550円)で、食事を変更出来ます。


釜飯
五目/鯛/蟹/鰻立/雑


寿司(五貫)
鯛・鮪・はまち
サーモン・海老
単品1,000円
(1,100円税込)

**季節限定**
白ご飯を季節限定ご飯に
+390円で変更できます。
税込429円

本格懐石コース
### 彩楽懐石
**5,800円** 税込 6,380円

| | |
|---|---|
| 食前酢 | 蜂蜜林檎酢 |
| 前菜 | 胡麻豆腐、ホタテ真丈、オクラとモロヘイヤ<br>若鮎甘夏煮、焼物、花蓮根 |
| 向付 | 鯛、鮪、はも |
| 台物 | 海鮮鍋　又は、国産牛味しゃぶ鍋 |
| 焚合せ | 南瓜、茹子オランダ煮、豚角煮<br>海老、筍 |
| 合肴 | 茶碗蒸し |
| 変り鉢 | 炙り鰹と生ハムサラダ |
| 油物 | 天ぷら（海老、オクラ、茹子、丸十）<br>レモン、アンデス塩 |
| 食事 | 梅ちりめん御飯 |
| 香の物 | 2種盛り |
| 止椀 | アサリ赤だし |
| デザート | アイス、又は季節のフルーツ |



台物は「海鮮鍋」と「国産牛味しゃぶ鍋」のいずれかを、お選びいただけます。

懐石コース
### 京楽懐石
蜂蜜林檎酢
季節の前菜3種盛り
造り2種盛り
台物
(鰹の柳川風鍋、又は栗豚味しゃぶ鍋)
焼物(本日の西京焼き)
変り鉢(生ハムサラダ)
合肴(茶碗蒸し、
油物(天ぷら盛合せ)、
食事(梅ちりめんご飯)、香の物、止椀、デザート

台物は「鰹の柳川風鍋」と「栗豚味しゃぶ鍋」のいずれかを、お選びいただけます。


写真はイメージです。

4,800円
税込 5,280円

本格懐石コース
### 宝楽懐石
蜂蜜林檎酢
八寸(季節の7種盛り)
造り5種盛り
台物(海鮮陶板焼き、又は国産牛陶板焼き)
季節の焚合(南瓜、豚角煮、茹子オランダ煮、えび、筍)
強肴(鮎の塩焼き)
変り鉢(炙り鰹と生ハムサラダ)
油物(天ぷら盛り合せ)
食事(うなぎ釜飯、又はにぎり寿司)
香の物、止椀、デザート


写真はイメージです。

7,300円 税込 8,030円

台物は「海鮮陶板焼き」と「国産牛陶板焼き」のいずれかをお選びいただけます。
食事は「うなぎ釜飯」と「にぎり寿司」のいずれかをお選びいただけます。

## お祝い膳

ご家族のお集りに
晴れの日のお集りに
お仲間とのお食事会に

**お祝いのお席に“活鯛造り！”**

**ご予約特典** 生簀泳ぎの真鯛を、一匹丸ごと活け造りに！
右のコースをご注文で活鯛造りを 2,000 円引でご利用いただけます。

ご予約は3日前迄



通常価格 ~~4,490円~~（税込 4,939 円）
特別価格
**2,490円**（税込 2,739 円）
他の特典・サービス券は併用不可



コースは3種類。

| | |
|---|---|
| 3,800円（税込 4,180 円）コース | |
| 4,800円（税込 5,280 円）コース | |
| 5,800円（税込 6,380 円）コース | |

写真は 4,800 円のコースイメージです。
（税込 5,280 円）
※季節により、料理内容が変わります。

**ご家庭へのお土産にいかがですか…**




上巻き寿司1,600円（税込 1,728 円）
テイクアウトの巻き寿司
（特撰巻き 2,100 円（税込 2,268 円））もあります。
※店内でのお召し上がりはお断り致します。

ご家庭へのお土産に、
和楽心特製の「巻き寿司」を
是非ご利用下さい。


※お持ち帰りイメージ

# 平日限定メニュー　月曜～金曜のみのご提供です

## 新鮮寿司御膳

### きわみ




**2,080円（2,288円税込）**

にぎり寿司８貫、天ぷら、うどん、茶碗蒸し

### きわみ




**陶板焼き付き**

上記の内容に、牛肉・鶏肉陶板焼きが付きます

**2,680円（2,948円税込）**

# 平日限定メニュー　月曜～金曜のみのご提供です

## 揚げたて天ぷら御膳と新鮮造り御膳

### 喜楽（きらく）




**2,080円（2,288円税込）**

天ぷら盛合せ、陶板焼き、小鉢、茶碗蒸し、温うどん、白ご飯、漬物

### 潮騒（しおさい）




**2,680円（2,948円税込）**

本日の造り4種、陶板焼き、小鉢、茶碗蒸し、温うどん、白ご飯、漬物

※白ご飯お替りは別途 200 円（税込 220 円）

味噌汁のお替りは 100 円（税込 110 円）頂戴致します。

白ご飯を、お好きな釜飯か寿司に変更できます。
+500円で
税込550円
変更出来ます。







**季節限定**

白ご飯を季節限定ご飯に
+390円で変更できます。
税込429円

# 平日限定メニュー　月曜～金曜のみのご提供です

## 新鮮造りと揚げたて天ぷら

天ぷら、刺身など和のご馳走を詰め込んだ
当店イチ押しの御膳です。少しづつ味わえる小鉢は季節や日によってかわります。



### 和楽（わらく）



**2,280円**（2,508円税込）

造り4種、天ぷら、本日の八寸3種、茶碗蒸し、白ご飯、味噌汁、漬物



### 和楽（わらく）




陶板焼き付き

上記の内容に、牛肉と鶏肉陶板焼きが付きます



**2,880円**（3,168円税込）

※白ご飯お替りは別途 200 円（税込 220 円）
味噌汁のお替りは 100 円（税込 110 円）頂戴致します。

白ご飯を、お好きな釜飯か寿司に変更できます。
+500円で
税込550円
変更出来ます。







**季節限定**

白ご飯を季節限定ご飯に
+390円で変更できます。
税込429円

# 全日メニュー　毎日ご提供しています

## 新メニュー

# 和楽心 手延うどん

日本の伝統的な「手延べ」製法を
機械で再現した、圧倒的なコシとなめらかさ、
しなやかさと艶のある
プレミアムな麺をお楽しみください。

「遣唐使がもたらしたうどんの歴史」

うどんの歴史は西アジアからシルクロードを通じて、小麦粉や製粉技術が中国に伝わったことに始まり、日本には遣唐使を通して奈良時代に伝来したとされています。

一三〇〇年前の時代に思いを馳せながら、和楽心の手延べうどんをお楽しみいただければ幸いです



温うどん
800円（880円税込）



天ぷらうどんセット
温うどん、天ぷら盛合せ、
茶碗蒸し
1,500円（1,650円税込）



天ぷらうどんと
寿司セット
温うどん、天ぷら盛合せ、
にぎり寿司３貫、茶碗蒸し
1,900円（2,090円税込）