カトレヤダイニング
cattleya dining

Grand menu

当店では、お一人様につき一品以上のご注文をいただいております。

当店では、国産米を使用しております。

お車を運転されるお客様、未成年のお客様へのアルコールのご提供は
お断りさせていただいております。

当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

季節の松花堂弁当

4つの仕切りに
料理人の溢れる思いを
詰め込みました。



松花堂弁当

ご飯・味噌汁・香の物 付き

2,150円（税込）

※料理内容は季節により変更する場合がございます。

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

定番の握り寿司に
３品の副菜で
賑やかな装い

寿司御膳

2,150円（税込）

握り寿司　５貫
天ぷら盛合せ
前菜盛合せ
煮物
味噌汁

※料理内容は季節により
変更する場合がございます。





和食の定番
天ぷらと刺身の
安定の組み合わせ

天ぷら御膳

2,150円（税込）

天ぷら盛合せ
お刺身・副菜
ご飯・味噌汁・香の物

※料理内容は季節により
変更する場合がございます。

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

ご当地グルメ



三元豚
味噌とんかつ御膳

1,950円（税込）

三元豚ロースかつ
グリーンサラダ
ご飯・味噌汁・香の物

※お好みで「とんかつソース」も
お選びいただけます。



なごや
海老フライ御膳

2,000円（税込）

海老フライ 3尾
（タルタルソース添え）
グリーンサラダ
ご飯・味噌汁・香の物

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

海老フライと鮪フライを一緒に
味わう欲張りメニュー！

海老と鮪の
ミックスフライ御膳

2,100円（税込）

海老フライ　2尾
（タルタルソース添え）
鮪フライ　2個
グリーンサラダ
ご飯・味噌汁・香の物



ハンバーグ



大人からお子様まで
お楽しみいただける
デミグラスソース仕立て

国産牛の
ハンバーグ御膳

1,950円（税込）

国産牛のハンバーグ
グリーンサラダ
ウインナー・フライドポテト
ご飯・味噌汁・香の物

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

蕎麦・うどん・きしめん



ざるきしめんと天ぷら
（または うどん）
2,000円（税込） ※温に変更できます。



ざるきしめんとにぎり寿司（5貫）
（または うどん）
2,100円（税込） ※温に変更できます。



ざるそばと天ぷら
2,100円（税込） ※温に変更できます。



ざるそばとにぎり寿司（5貫）
2,200円（税込） ※温に変更できます。

そば御膳

2,400円（税込）

海老天そば
とろろそば
煮物・前菜盛合せ・お刺身



※当店の蕎麦は[小麦][卵]を含みます。
※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

5種の野菜の
五目あんかけうどん
1,250円（税込）





きしめん 温 冷

うどん 温 冷

各1,100円（税込）

プラスワンメニュー



鶏の唐揚げ
800円（税込）



フライドポテト
600円（税込）



ライス
230円（税込）

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

中華グルメ



黒酢酢豚セット　1,750円（税込）

黒酢酢豚
ご飯・スープ・ザーサイ
デザート

プラスワンメニュー



鶏の唐揚げ
800円（税込）



春巻
700円（税込）



ライス
230円（税込）

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

チャーシュー麺

1,150円（税込）





五目中華そば

1,300円（税込）

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。 蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

ごはんもの

スパイシーな欧風カレーに
ジューシーな三元豚とんかつ

三元豚
カツカレー

1,850円（税込）

香の物 付き





辛いものが苦手な方でも
大丈夫！

国産牛
ハヤシライス

1,450円（税込）

香の物 付き

あつあつ！
クリーミーな海老ドリアをどうぞ

海老ドリアセット

1,700円（税込）

ミニサラダ 付き

単品 海老ドリア 1,500円（税込）



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

シンプルな味付けに
職人の腕が鳴る！

しらすチャーハン

1,500円（税込）

ザーサイ・スープ 付き





魚介・お肉・野菜
バランスの良い具材を
熱々の中華あんかけ仕立てで
お楽しみください。

８種の具材の 中華飯

1,300円（税込）

スープ 付き

プラスワンメニュー



ミニサラダ
370円（税込）



フライドポテト
600円（税込）



枝豆
500円（税込）

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

キッズメニュー

Kid's menu

小学生以下のお子さまに限らせていただきます

おこさまランチ

1,150円（税込）

ハンバーグ・えびフライ
ウインナー・ハヤシライス
デザート
ジュース 付き





おこさまカレー

550円（税込）

ジュース 付き

おこさまきしめん

550円（税込）

ジュース 付き



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

デザート

Dessert menu



抹茶クリームあんみつ
900円（税込）



赤えんどう豆の豆かんてん
600円（税込）



杏仁豆腐
650円（税込）

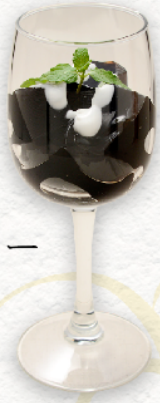


アイスクリーム（抹茶とバニラ）
600円（税込）



ソフトアイス〈バニラ・抹茶・チョコ〉
各600円（税込）





コーヒーゼリー
600円（税込）

① フルーツパフェ
1,200円（税込）

② チョコレートパフェ
1,100円（税込）

③ 抹茶パフェ
1,000円（税込）

※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

アルコール
Alcohol menu



＜アサヒスーパードライ＞ 生ビール ジョッキ	580円（税込）
＜アサヒスーパードライ＞ 瓶ビール（中）	630円（税込）
＜アサヒドライゼロ＞ ノンアルコールビール	550円（税込）



日本酒「賀茂鶴」180ml（温・冷）	550円（税込）
梅　酒（ロック・水割り・お湯割り）	550円（税込）
麦焼酎（ロック・水割り・お湯割り）	550円（税込）
レモンサワー	550円（税込）
梅酒サワー	550円（税込）

※お車を運転されるお客様、20歳未満のお客様へのアルコールのご提供はお断りさせていただいております。



ドリンク
Drink menu

ブレンドコーヒー（ホット／アイス）	480円（税込）
アメリカンコーヒー	480円（税込）
カフェオレ（ホット／アイス）	480円（税込）
紅茶（レモン／ミルク・ホット／アイス）	480円（税込）
ミルク（ホット／アイス）	480円（税込）
コーラ	480円（税込）
メロンソーダ	480円（税込）
りんごジュース	480円（税込）
オレンジジュース	480円（税込）

ソーダフロート	700円（税込）
コーラフロート	700円（税込）
コーヒーフロート	700円（税込）
オレンジフロート	700円（税込）



※写真はイメージです。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

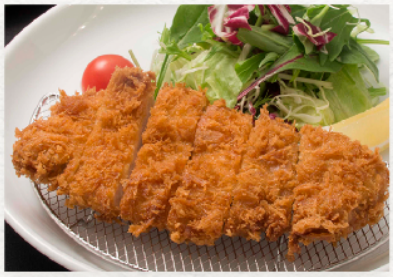
単品メニュー

お料理の追加に、
お酒のおつまみに…



生ビール（ジョッキ）
580円（税込）

鶏の唐揚げ
800円（税込）



味噌とんかつ
1,750円（税込）



海老フライ（3尾）
1,800円（税込）



フライドポテト
600円（税込）



天ぷら盛合せ
1,100円（税込）※季節により内容が変更する場合がございます



刺身（2種）
900円（税込）※季節により内容が変更する場合がございます



にぎり寿司（5貫）
1,300円（税込）※季節により内容が変更する場合がございます



黒酢の酢豚
1,450円（税込）



春巻き
700円（税込）



シーザーサラダ
850円（税込）



ミニサラダ
370円（税込）



枝豆
500円（税込）



ザーサイ / 漬物
各110円（税込）

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。
※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。