



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。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

ご当地
メニュー

なごやめし



とんかつソースも
お選びいただけます。

味噌かつ

甘辛い味噌ダレで味わう、
名古屋を代表するメニュー！

三元豚
味噌とんかつ御膳

2,000 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

手羽先

ピリッとスパイシー！

単品 手羽先 (3本)

1,200 円 (税込)

地元の味と海の幸を
両方楽しむ御膳。

手羽先御膳

2,700 円 (税込)

手羽先 3本
お刺身・副菜
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。アレルギー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。

サクサク衣と海老の
ブリッと食感が絶妙。

なごや 海老フライ御膳

2,050 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

海老フライ

海老フライと鯖フライを
一緒に味わう欲張りメニュー！

海老と鯖の ミックスフライ御膳

2,150 円 (税込)

海老フライ 2尾 (タルタルソース添え)
鯖フライ 2個

グリーンサラダ・ご飯・味噌汁・香の物



辛

台湾ラーメン
1,400 円 (税込)

海老天きしめん

1,500 円 (税込)

温 冷

きしめんのメニューは
後ろのページにもございます。

※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。アレルギー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。

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

2,200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。アレルギー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 2,200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 2,200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。アレルギー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)

2,050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)

2,200円 (税込) ※ 温 に変更できます。



ざるそばと天ぷら

2,150円 (税込) ※ 温 に変更できます。



ざるそばとにぎり寿司 (5貫)

2,300円 (税込) ※ 温 に変更できます。

そば御膳

2,400円 (税込)

ざるそば

天ぷら・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。アレルギー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。

五目あんかけうどん

1,350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

850円 (税込)



フライドポテト

650円 (税込)



ライス

240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。アレルギー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

奥深いコクとやさしい酸味が
黒酢ならではの味わい。

黒酢酢豚 セット

1,800 円 (税込)

黒酢酢豚

ご飯・スープ・ザーサイ
デザート



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

1,350 円 (税込)

スープ付き



シンプルな味付けに
職人の腕が鳴る！

鮭チャーハン

1,550 円 (税込)

ザーサイ・スープ付き



※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。アレルギー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

1,200円 (税込)



五目中華そば

1,350円 (税込)

プラスワンメニュー



鶏の唐揚げ

850円 (税込)



ミニサラダ

400円 (税込)



ライス

240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。アレルギー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。



洋食

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 2,000 円 (税込)

国産牛のハンバーグ

グリーンサラダ・カニクリームコロッケ

スパゲティサラダ・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。アレルギー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。

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

1,900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

1,500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

1,750円(税込)

ミニサラダ 付き

単品 海老ドリア
1,550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。アレルギー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。

KIDS

MENU

おこさまメニュー

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

1,200円 (税込)

えびフライ、チキンナゲット
スマイルポテト、えだまめ
カニクリームコロッケ
ごはん、ふりかけ、ミニトマト
フルーツ、プリン

ジュース
つき



おこさまカレー

550円 (税込)

ジュース
つき



おこさまきしめん

550円 (税込)

ジュース
つき



※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。アレルギー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
950円 (税込)



赤えんどう豆の 豆かんてん
620円 (税込)



杏仁豆腐
670円 (税込)



アイスクリーム (抹茶とバニラ)
620円 (税込)



ソフトアイス (バニラ・抹茶・チョコ)
各620円 (税込)



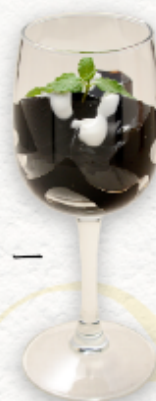
①



②



③



コーヒーゼリー
620円 (税込)

① フルーツパフェ
1,300円 (税込)

② チョコレートパフェ
1,200円 (税込)

③ 抹茶パフェ
1,100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。アレルギー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

600円 (税込)

＜アサヒスーパードライ＞

瓶ビール(中)

650円 (税込)

＜アサヒドライゼロ＞

ノンアルコールビール

580円 (税込)



日本酒「賀茂鶴」180ml (温・冷)

580円 (税込)

梅 酒 (ロック・水割り・お湯割り)

580円 (税込)

麦焼酎 (ロック・水割り・お湯割り)

580円 (税込)

レモンサワー

580円 (税込)

梅酒サワー

580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)

ソーダフロート 750円 (税込)

アメリカンコーヒー 480円 (税込)

コーラフロート 750円 (税込)

カフェオレ (ホット/アイス) 500円 (税込)

コーヒーフロート 750円 (税込)

紅茶 (レモン/ミルク・ホット/アイス) 480円 (税込)

オレンジフロート 750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)



※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。アレルギー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)
600円 (税込)



鶏の唐揚げ
850円 (税込)



味噌とんかつ
1,800円 (税込)



海老フライ (3尾)
1,850円 (税込)



フライドポテト
650円 (税込)



天ぷら盛合せ
1,200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)
950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)
1,400円 (税込) ※季節により内容が変更する場合がございます



手羽先 (3本)
1,200円 (税込)



黒酢豚
1,500円 (税込)



春巻き
750円 (税込)



シーザーサラダ
900円 (税込)



枝豆
500円 (税込)



ザーサイ / 漬物
各120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。アレルギー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。