

御献立

本日の造り 一〇〇〇円

- 一、お造りの盛り合わせ(三種、五種)
- 一、本鮪(トロ、赤身)お造り
- 一、のどぐろの焼き霜造り
- 一、白身のお造り又は薄造り
- 一、鰯のお造り
- 一、烏賊のお造り
- 一、白身の昆布
- 一、雲丹のお造り
- 一、蛸のお造り
- 一、帆立貝柱のお造り
- 一、メ鯖のお造り
- 一、黒鮫のお造り

一品、小鉢、サラダ 五〇〇円

- 一、蛤の酒蒸し
- 一、ばい貝の旨煮
- 一、季節のお浸し
- 一、旬彩炊き合わせ
- 一、茶碗蒸し
- 一、出し巻き玉子
- 一、アボカド海鮮サラダ
- 一、蒸し鶏のサラダ
- 一、ポテトサラダ
- 一、漬物の盛り合わせ

串揚げ 三〇〇円

- 一、串揚げの盛り合わせ
- 一、魚貝類(車海老、白身魚、鰻)
- 一、お肉(牛肉、豚肉、鶏肉)
- 一、旬の野菜

天婦羅 六〇〇円

- 一、天婦羅盛り合わせ
- 一、海老の天婦羅
- 一、蛸の天婦羅
- 一、烏賊の天婦羅
- 一、鶏の天婦羅
- 一、旬の野菜の天婦羅

寿司 三〇〇円(一貫)

- 一、にぎり 一貫
- 一、おまかせにぎり 五貫
- 一、おまかせにぎり 十貫

小鍋 一五〇〇円

- 一、旬の魚介のしゃぶしゃぶ
- 一、黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

焼き物 (紀州備長炭使用) 一〇〇〇円〜

- 一、本日の魚 塩焼き
- 一、帆立貝 バター醤油
- 一、活車海老の塩焼き
- 一、活メ鰹白焼き又は蒲焼き
- 一、鮑の焼き物
- 一、焼き蛤
- 一、帆立貝柱の塩焼き
- 一、焼き野菜の盛り合わせ

肉料理 一〇〇〇円〜

- 一、黒毛和牛 上ハラこのたれ焼き
- 一、黒毛和牛 特上厚切り塩タンの炭焼き
- 一、黒毛和牛 薄切り上塩タンの炭焼き
- 一、上ミノのたれ焼き又は塩焼き
- 一、みやざき地頭鶏(じつとこ) もも肉の炭焼き
- 一、みやざき地頭鶏(じつとこ) 手羽元の炭焼き

酒の肴 五〇〇円〜

- 一、子持ち昆布
- 一、酒盗
- 一、烏賊ゲソ蟹味噌和え
- 一、このわた

御飯、麺類 六〇〇円〜

- 一、細巻き
- 一、鯛茶漬
- 一、まぐろ鉄火丼
- 一、白飯、蛸味噌汁
- 一、梅にゅうめん

酢の物 五〇〇円〜

- 一、クラゲ酢
- 一、ぬた酢味噌
- 一、鰹ざく
- 一、たこ酢味噌
- 一、もずく酢

デザート 六〇〇円〜

- 一、本日のデザート

営業時間 十八時〜深夜三時まで (日曜日・祝日休み)

北新地

松庵

Kitashinchi
Shouan
Japanese Dining

KITASHINCHI
SHOU AN
Japanese Dining

少しずつ、数多くのお料理をお召し上がりいただく
松庵おすすめのおまかせコースです

本日のお品書き

先付け

- 一、自家製厚揚げ
 - 一、牛タン角煮
 - 一、活セコ蟹
 - 一、雲子の茶碗蒸し
 - 一、海老の芝煮、蕪の吹き煮
- お野菜の冷たいお椀

お造り、寿司

- 一、にぎり寿司二貫
- 一、お造りの盛合わせ七種盛り

お鍋

- 一、くえ、又は金目鯛の小鍋

天ぷら

- 一、車海老と季節野菜の盛合わせ

御飯

- 一、黒毛和牛の炭火焼きと白ご飯
- 又は 海鮮雑炊

デザート

- 一、季節のシャーベットとチユロス添え
- 又は 梨大福と柿、ぶどう添え

おまかせ料理 8,500円(消費税・サービス料込)

(10%のサービス料を頂戴しております)

※上記のコース以外にも、ご予算に応じてご対応いたします。

お気軽に係りの者までご相談ください。

北新地
松庵
四季折々の
手料理
KITASHINCHI
SHOU AN
Japanese Dining

日本酒

<冷> 一合徳利 (180ml)

山形正宗 辛口 (山形)	900 円
鷹勇 なかだれ (鳥取)	1,200 円
黒龍 純吟 (福井)	1,200 円
醸し人九平次 純米吟醸 (愛知)	1,300 円
磯自慢 純米吟醸 (静岡)	1,600 円
獺祭 純米大吟醸 (45) (山口)	1,000 円
獺祭 純米大吟醸 (三割九分)	1,500 円
獺祭 純米大吟醸 (二割三分)	2,200 円

<燗酒> 一合徳利 (180ml)

天寶一 お燗純米 (広島)	900 円
麒麟山 伝統辛口 (新潟)	900 円
獺祭 純米大吟醸 (45) (山口)	1,100 円

<発泡日本酒> 二合瓶 (360ml)

獺祭 スパークリング 45	3,800 円
---------------	---------

※その他おすすめの日本酒を
たくさんご用意しております。
お気軽にスタッフまで
お声がけ下さい。

梅酒

八岐の梅酒 (焼酎ベース)	550 円
山形正宗の梅酒 (日本酒ベース)	650 円

ウイスキー・ブランデー

<ウイスキー>

ハイボール (ホワイトホース)	600 円
サントリー 角	700 円
サントリー 山崎	1,000 円
サントリー 白州	1,000 円
響 ジャパニーズハーモニー	1,100 円
マッカラン 12年	1,600 円
グレンモーレンジ	1,000 円
グレンモーレンジ 18年	1,800 円

<ブランデー>

マーテル VSOP	1,800 円
-----------	---------

<バーボン>

フォアローゼス ブラック	700 円
--------------	-------

ソフトドリンク

オレンジジュース	1,000 円
グレープフルーツジュース	1,000 円
マンゴージュース	400 円
コカ・コーラ	400 円
ジンジャーエール	400 円
カルピス	400 円
緑茶	400 円
ウーロン茶	400 円
黒ウーロン茶	550 円

ビール

<生>

生ビール(キリン一番搾り)	650円
小サイズ	550円
一口サイズ	350円

<瓶>

プレミアムモルツ / 小瓶	650円
スーパードライ / 小瓶	600円
ギネス スタウト / 小瓶	700円

<ノンアルコールビール>

キリン 零 ICHI(ゼロイチ)	500円
------------------	------

チューハイ

レモン	500円
ライム	500円
カルピス	500円
マンゴー	550円
シークワサー	550円
トマト	550円
生搾りグレープフルーツ	600円

グラスワイン

※銘柄はウルフ・プラス(オーストラリア)です

赤(カベルネ・ソーヴィニオン)	600円
白(シャルドネ)	600円

グラススパークリング

シャンドン ブリュット	750円
-------------	------

※シャンパンはボトル販売のみとなります

焼酎

<芋>

佐藤 黒	700円
佐藤 白	700円
橘	600円
山ねこ	600円
村尾	700円

<麦>

佐藤 麦	600円
中々	600円
銀の水	600円

<原酒>

佐藤 原酒	1,000円
爆弾ハナタレ	1,200円

<米>

豊永蔵	700円
-----	------

<黒糖>

龍宮	700円
----	------

<泡盛>

春雨ゴールド	700円
--------	------

※その他おすすめのカクテルを
各種ご用意しております。

お気軽にスタッフまで
お声がけ下さい。

白ワイン

ウルフ・ブラス (オーストラリア) 3,500 円

辛口 シャルドネ 100%

トロピカル果実味とオーク樽のほのかな香り。爽快な余韻が残ります

ジェイコブス・クリーク (オーストラリア) 4,500 円

辛口 シャルドネ、ピノ・グリージョ他

ミントやセージなどのハーブ香。穏やかに酸味を持ちつつ、果実味が養父。さっぱりとした印象で、豊富なミネラルに支えられた奥深い味わい

ローソズ ドライヒルズ ソーヴィニオン ブラン (ニュージーランド) 6,000 円

辛口 ソーヴィニオンブラン 100%

パッションフルーツ・柑橘・ハーブの香り。フレッシュでジューシーな味わい

アルディツシュ (フランス) 7,000 円

辛口 シャルドネ 100%

オーク樽熟成。複雑で深みのあるエレガントな味わい

シャブリ ジャンヌ シャブリ ヴァイオン (フランス) 10,000 円

穏やかな辛口 シャルドネ 100%

豊かな果実味、ミネラルのバランスが良くアロマティックな香りが印象的

赤ワイン

ウルフ・ブラス (オーストラリア) 3,500 円

ミディアムボディ カベルネソーヴィニオン 100%

完熟した果実の香り、渋みと酸味のバランスの良いオーストラリアワイン

ボーグル・ヴィンヤーズ オールドワイン・ジンファンデル (アメリカ) 5,000 円

フルボディ ジンファンデル

フレッシュで熟した果実味とスパイシーな香り。煮詰めたラズベリージャムのフレーバーとオークの風味が絶妙なバランス

コレツツイオーネ チンクアンタ (イタリア) 6,500 円

ミディアムボディ プリミティーヴォ ネグロアマーロ

樽熟成と果実味の調和が見事な究極のブーリアワイン。熟した赤い果実系・ブルーベリージャムなどの香り。強いアタックに滑らかなタンニン、生き生きとした酸味

ブルゴーニュ ルモワスネ (フランス) 8,000 円

ミディアムボディ ピノノワール 100%

カシスやチェリー香。アタックはソフトでなめらか。熟れたタンニンと程よい酸味。

スターレーン (カリフォルニア) 13,000 円

フルボディ カベルネソーヴィニオン 100%

オーパスワンより評価の高いカリフォルニアワイン。黒いフルーツを思わせるカベルネらしい鮮烈な香り。アタックは力強く深みがありタンニンは豊か

シャンパン

モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル 10,000 円

ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ
三種の葡萄が調和したバランスの取れたエレガントで深い味わい

モエ・エ・シャンドン ロゼ ブリュット アンペリアル ロゼ 12,000 円

ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ
香りにイチゴのニュアンスを含み、ロゼにすることによりフルーティーな酸味とコクが増し、甘口にみえて辛口がベースなので見た目と違ってドライな味わい

マム コルドンルージュ ブリュット 10,000 円

ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
フレッシュさと絶妙なバランスを感じさせる味わいで世界中にファンを持つシャンパン

ジャン・ヴェツセル エクストラ ブリュット 12,000 円

ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ
香りにイチゴのニュアンスを含み、ロゼにすることによりフルーティーな酸味とコクが増し、甘口にみえて辛口がベースなので見た目と違ってドライな味わい

ヴーヴークリコ・イエローラベル ブリュット 12,000 円

ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
爽やかで果実とプリオッシュのような強く心地よい香り
バランスがよく取れた味わいで、際立ったフルーティーさが印象的

ドンペリニオン 38,000 円

ピノ・ノワール、シャルドネ(ほぼ半分ずつの割合)
『シャンパンの祖』と言われるドン・ピエール・ペリニオンの偉業を受け継ぐ最高のシャンパン

クリュグ グラン キュヴェ 55,000 円

ブドウ調和の割合は非公開
はじけるような活き活きとしたアロマ、絹のようになめらかな舌ざわり、まるやかで円熟味のある、官能的なシャンパン

ペリエ ジュエ ベル エポック ブラン ブリュット 35,000 円

シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 45%、ピノ・ムニエ 5%
印象的な口当たりは、心地よく澄み切った爽やかな印象へと進化し、ほのかにアーモンドミルクを感じさせる白い果実の味わいが広がるシャルドネらしい繊細でエレガントなシャンパン