

ご昼食プラン

おすすめ

漁獲高日本一を誇る長崎の鯛をふんだんに使った「鯛茶漬け」。まずは鯛の漬けを、そのまま御飯と一緒に。特製のタレに漬け込んだ鯛の旨味と御飯の相性は抜群です！次に熱々の出汁をかけてお茶漬けにしてお召し上がりください。ちりちりと湯引きのようになった鯛と出汁と御飯のハーモニーを是非一度ご賞味ください。

鯛茶漬けコース 2,500円(税込)

- ◆鯛茶漬け（御飯、アラレ、鯛胡麻ダレ漬、青紫蘇、わさび、オリジナル出し汁）
- ◆焼物（季節の焼物）
- ◆変り鉢（長崎角煮）
- ◆蒸し物（茶碗蒸し）
- ◆季節の果物

角煮丼コース 1,800円(税込)

- ◆三色角煮丼
- ◆小鉢
- ◆刺身（二点盛り）
- ◆五島うどん
- ◆季節の果物 ※

【予約制】

10名様以下の場合は
事前にご相談
ください

ご宴会料理（飲み放題付） 6,000円(税込) ※ご予算に応じます。

一品一品こだわった料理を、ゆっくりと
落ち着いた雰囲気でお召し上がり頂けます。

松花堂弁当コース 2,200円(税込)～

※ご予算に応じます。

季節の食材を取り入れた
彩り豊かなメニューです。

【学生団体】 学生に大人気のトルコライス1,200円(税込)
(収容人員100名) にて承ります。