

店内お食事メニュー



松研花かご膳 2380円+税
 寿司・刺身・天ぷら・台物・煮物・小鉢・茶わんむし・赤出し **2570円**



ヘルシー膳 1700円+税 1836円

アボカド海鮮丼・生湯葉刺身・
 生春巻・揚げ出し豆腐かにあんかけ・
 茶わんむし・赤出し・デザート



すき焼き定食 1680円+税 1844円
 すき焼き鍋・御飯・サラダ・赤出し・漬物



松研サラダ 740円+税 (税込799円)



四種の海鮮カルパッチョ 680円+税 (税込731円)



炙りサーモンのアボカドロール 880円+税 (税込950円)



カニとホタテの海鮮グラタン 500円+税 (税込540円)



ジャンボエビフライ御膳 1850円+税 1998円
 ジャンボエビフライ・御飯・赤出し・漬物



天ぷら御膳 1390円+税 1501円
 天ぷら盛り・御飯・小鉢・赤出し・漬物



海鮮天井セット 1200円+税 1296円
 海鮮天丼・茶わんむし・赤出し・漬物



お子様セット 630円+税 680円
 ミニうどん・寿司二貫(玉子・マグロ)



お子様 松華堂 1100円+税 1188円
 エビフライ・唐揚げ・ミニうどん・茶わんむし・寿司二貫(玉子・マグロ)



お子様プレート 1300円+税 1404円
 寿司三貫(玉子・マグロ・サーモン)・茶わんむし・エビフライ・ミニハンバーグ・唐揚げ・ポテトフライ・デザート

お子様セットは小学生以下限定
お子様



めん類

「布海苔」という海藻とそば粉で作ったおそばです。強いコシと滑らかなのどごしをお楽しみ下さい。
 ※松研では、この布海苔そばを会席料理のシメにお出ししています。



冷やしうどん 600円+税 (税込648円)
 ※そばにも変更できます。



そばうどん 600円+税 (税込648円)



天麩羅そばうどん 800円+税 (税込864円)



なめらかプリン 380円+税 (税込411円)



抹茶ブリュレ 380円+税 (税込411円)



冷やし天麩羅そば 1000円+税 (税込1080円)
 ※うどんにも変更できます。



御飯 150円+税 (税込162円) 御飯セット 250円+税 (税込270円)



松研定食

活け雅鯛、活けハマチは、三重県紀伊長島より活きたまま仕入れていきます。松研の活け魚は、最高の食べ頃に合わせ、活けシメ、神経抜きを施しています。



2,750円+税 2,970円
刺身・サラダ・天ぷら・寿司・茶わんむし・赤出し



上刺身御膳

1,880円+税 2,030円

上刺身盛合せ・天ぷら・御飯・赤出し・漬物



店内お食事メニュー

こだわりの活魚や各地から仕入れる旬の素材
揚げたて天麩羅、店主が選んだ
厳選仕入れの国産牛など、
お食事メニューにて御用意いたしました。
落ち着いた空間にて、
ごゆっくりとお食事をお楽しみ下さいませ!

こだわりの活け海鮮 彩り寿司・鮮やか刺身



特上
にぎりセット 2,200円+税 2,376円
特上寿司八貫・茶わんむし・赤出し



2,500円+税 2,700円

極上寿司

極上寿司九貫握り



寿司六貫うどん
セット
1,480円+税 1,598円
寿司六貫・茶わんむし・うどん
サラダ



寿司御膳 2,000円+税 2,160円
上寿司六貫・茶わんむし・天ぷら
サラダ・うどん



松華堂彩り御膳 1,680円+税 1,814円
寿司三貫・ミニネギトド・茶わんむし・
うどん・ミニ天ぷら・
サラダ・赤出し



松研盛り 1,890円+税
税込2,041円

2~3名様用、メインは鯉



松研巻
8貫・
茶わんむし・赤出し

松研巻セット

1,600円+税 1,728円

松研づくし 2,880円+税 3,110円
松研巻8貫・上寿司8貫



寿司六貫と天ぷらセット 1,780円+税 1,922円
寿司六貫・天ぷら・茶わんむし・うどん・サラダ

穴子入り特上おまかせにぎりと活鱈にぎり 2,990円+税
税込3,229円
職人がその日仕入れた極上のネタをひとつひとつ丁寧に握ります