



竹の家コース ¥6,000

旬の食材を使用したスタンダードな会席
 ≪2026年3月～5月 春のお品書き≫

先付前菜	季節の逸品五種	揚げ物	筍揚げ出し 春野菜天婦羅 天麩羅塩
お吸い物	うすい豌豆 すり流し 蛤真薯 さくらちらし麩	お食事	桜海老の炊き込み五目御飯
お造り	季節の鮮魚二種盛	香の物	お漬物二種 奈良漬みそ 安芸しば漬
蓋物	新玉葱丸煮 大和肉鶏のそばろ餡	留 椀	合せ味噌汁
焼物	旬魚 山椒焼き 新じゃが揚げ 蚕豆塩ゆで 初神	甘味	季節のデザート
小鍋	桜鯛 春菜鍋 春キャベツ 芹 絹豆腐 湯葉		



贅沢和食コース ¥8,000

奈良三大ブランド肉“大和牛”を使用した会席

《2026年3月～5月 春のお品書き》

先付前菜	季節の逸品七種	小 鍋	大和牛 春菜鍋 春キャベツ 新玉葱 芹 絹豆腐 湯葉
お吸い物	うすい豌豆 すり流し 蛤真薯 蓮根チップ さくらちらし麩	酢の物	桜鯛 昆布締め 柚香酢ゼリー掛け 桜葉 蛇腹胡瓜 新若布 針茗荷
お造り	季節の鮮魚三種盛	お食事	桜海老の炊き込み五目御飯
蓋 物	春の炊合せ 鯛の子旨煮 里芋 桜花人参 青身	香の物	お漬物二種 奈良漬みそ 安芸しば漬
焼 物	筍と大和肉鶏のそぼろ味噌田楽 ヤングコーン パプリカ アスパラ	留 椀	合せ味噌汁
		甘 味	季節のデザート



奈良づくし会席 ¥10,000

奈良三大ブランド“ヤマトポーク・大和牛・大和肉鶏”を贅沢に

《2026年3月～5月 春のお品書き》

先付前菜	季節の逸品七種	揚げ物	海老と春野菜の天婦羅 柚子塩
お吸い物	うすい豌豆 すり流し 蛤真薯 蓮根チップ さくらちらし麩	酢の物	桜鯛 昆布締め 柚香酢ゼリー掛け 桜葉 蛇腹胡瓜 新若布 針茗荷
お造り	季節の特選鮮魚五種盛	お食事	桜海老の炊き込み五目御飯
蓋物	春の炊合せ 鯛の子旨煮 里芋 桜花人参 青身	香の物	お漬物二種 奈良漬みそ 安芸しば漬
焼物	筍と大和肉鶏のそぼろ味噌田楽 ヤングコーン パプリカ アスパラ	留 椀	合せ味噌汁
小 鍋	大和牛 ヤマトポーク 春菜鍋 春キャベツ 新玉葱 芹 絹豆腐 湯葉	甘 味	季節のデザート

※写真はイメージです。
 ※メニュー内容に変更する場合がございます。予めご了承ください。
 ※表記価格は全て消費税込み価格です。

■ お子様プレート ¥1,650

小学校低学年さま向けのプレートです

◀お品書き▶

- ・ コーンポタージュ
- ・ ミニハンバーグ
- ・ ソーセージ
- ・ チキンナゲット
- ・ 海老フライ
- ・ コロッケ
- ・ フライドポテト
- ・ チキンライス
- ・ プチデザート
- ・ ドリンク

■ お子様松花堂弁当 ¥3,500

小学校高学年さま向けの松花堂弁当です

◀お品書き▶

煮物 国産牛すき煮
造り 御造り盛り合わせ二種
八寸 季節の焼き魚 豚へレかつ サラダ 出汁巻き 小鉢
揚げ物 海老と野菜の天婦羅盛り合わせ
食事 白ご飯
汁物 合わせ味噌
甘味 本日の甘味