

おす  
すめ



## 瀬戸内まるごと握り寿司

4,000 円 (税抜き)

- ・瀬戸内まるごと握り寿司  
オリーブ鯛、オリーブハマチ、オリーブ車海老  
讃岐でんぶく、オリーブ牛、瀬戸内穴子、瀬戸内赤貝
- ・土瓶蒸し  
松茸、鱧、海老
- ・天婦羅  
海老、舞茸、秋茄子、青唐
- ・小鉢  
季節の物



おすすめの逸品

# さぬきの彩り膳

2,400円



メインが  
選べます。

写真は地魚造り盛り合わせ

## お品書き

◆ 選ぶメイン料理	1 地魚造り 盛り合わせ	2 讃岐コーチン 鶏のコンフィ	3 オリーブ豚 のソテー
◆ 仕出し		4 オリーブ牛と オリーブ豚 のハンバーグ (ラオアグラ入り)	
◆ 焼き合わせ			
◆ 天ぷら			
◆ 茶碗蒸し			
◆ ご飯			
◆ 香の物			
◆ 吸い物			
◆ フルーツ			



# 讃岐膳

sanuki zen

◆海老の天ぷらまたは牡蠣フライ

◆焼き合わせ ◆吸い物

◆茶碗蒸し ◆香の物

◆小鉢 ◆フルーツ

◆ご飯 1,800円



メインが  
エビの天ぷらか  
牡蠣フライから  
選べます。

# 四季弁当

siki bentou

1,800円

◆焼き合わせ

◆茶碗蒸し

◆小鉢

◆ご飯

◆吸い物

◆香の物





豪華な松花堂弁当

# 華遊膳

hanayuu zen



- ◆ お造り
  - ◆ 天ぷら
  - ◆ 焼き合わせ
  - ◆ 牛肉ミニステーキ
  - ◆ ご飯
  - ◆ 茶碗蒸し
  - ◆ ご飯
  - ◆ 吸い物
  - ◆ 香の物
- 2,700円

季節のお造り膳

# 屋島膳

yashima zen

1,800円

- ◆ お造り
- ◆ 焼き合わせ
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 小鉢
- ◆ ご飯
- ◆ 吸い物
- ◆ 香の物
- ◆ フルーツ



※仕入れ都合により内容が変わる場合がございます。 ※売り切れの場合も場合がございます。あらかじめご了承ください。



# すき焼き膳

sukiyaki zen

- ◆ すき焼き
  - ◆ お造り
  - ◆ オリーブ地鶏の卵
  - ◆ 天ぷら
  - ◆ 茶碗蒸し
  - ◆ うどん
  - ◆ ご飯
  - ◆ 香の物
  - ◆ フルーツ
- 2,800円



# こだわりの瀬戸御膳

seto gozen

- ◆ 前菜
  - ◆ お造り
  - ◆ にぎり寿司
  - ◆ 天ぷら
  - ◆ 焚き合わせ
  - ◆ 豚肉と野菜の陶板焼き※
  - ◆ ざるうどん
  - ◆ フルーツ
- 3,700円

※プラス 500 円で、豚肉と野菜の陶板焼きを牛ロース肉の陶板焼きに変更できます。

会席膳



# 寿司遊膳

sushiyuuzen



- ◆ にぎり寿司
  - ◆ お造り
  - ◆ 天ぷら
  - ◆ 小鉢
  - ◆ 焚き合わせ
  - ◆ 茶碗蒸し
  - ◆ うどん
  - ◆ フルーツ
- 2,800円



写真はにぎり寿司(上)

## にぎり寿司(竹) 1,100円

nigirisushi take

・鯛・カンパチ・鮪・烏賊・穴子

## にぎり寿司(松) 1,600円

nigirisushi take

・鯛・穴子・雲丹・いくら・中トロ

## にぎり寿司(上) 2,000円

nigirisushi take

・天鯛・金目・中トロ・雲丹・いくら・針烏賊・穴子



## 海鮮丼 1,850円

kaisen don

・海鮮丼・小鉢・吸い物

(白ご飯、または寿司飯のどちらかをお選びください。)

※仕入れ都合により内容が変わる場合がございます。 ※売り切れの場合もございます。あらかじめご了承ください。



おすすめ

# 生ちらしセット

namatirashi set

◆生ちらし寿司

◆天ぷら

◆うどん

◆小鉢

◆ご飯

◆フルーツ

(温うどんまたはざるうどん)

1,800円



一日  
5食限定



mebaru nituke zen

# めばる煮付け膳

2,500円

◆めばる煮付け

◆お造り

◆茶碗蒸し

◆小鉢

◆ご飯

◆吸い物

◆香の物

◆フルーツ

※仕入れ都合により内容が変わる場合がございます。 ※売り切れの場合もございます。あらかじめご了承ください。



おすすめの逸品

# オリーブ地鶏鍋コース

2,300円

olive jidorinabe course



## お品書き

- ◆ オリーブ地鶏
- ◆ 鍋野菜
- ◆ オリーブ地鶏の卵
- ◆ お造り
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 小鉢
- ◆ ご飯
- ◆ 香の物
- ◆ フルーツ

香川県産のオリーブ地鶏をすき焼きにして楽しむコースです。  
またお造りや、茶碗蒸しも付いておりご満足いただけるメニューです。



おすすめの逸品

柔らかな牛ロース肉を  
醤油ベースのタレで仕上げました。  
お好みで柚子こしょうをつけて  
お召し上がりください。

柚子こしょう  
添え



ステーキ重

2,000円

お品書き

- ◆ 牛ロースステーキ
- ◆ サラダ
- ◆ 吸い物
- ◆ 香の物
- ◆ フルーツ



# 生しらす丼

さぬき  
津田港  
より



生しらす丼・小鉢・汁・香の物・フルーツ

1,300 円

独特のつるっとしたのど越しとプチプチした食感、  
生しらすの旨みを是非ご堪能ください。





牛肉しゃぶしゃぶ膳

1,950 円

牛肉、野菜、茶碗蒸し、御飯、香の物、果物





## 生ゆば井セット

1,500円

(小鉢、天麩羅、うどん、  
フルーツ)



## しらす井セット

1,300円

(小鉢、オリーブ地鶏の卵  
吸物、フルーツ)



## 肉豆腐

900円