

お
す
め



ご予約を
お願いします。

前日昼12時
まで

瀬戸内まるごと握り寿司

4,620円

・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

季節により具材は変更いたします。

・天婦羅

海老、舞茸、茄子、青唐

・小鉢

季節の物

※仕入れ状況などにより、内容は変更いたします。

おすすめの逸品

さぬきの彩り膳

2,970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
◆ 付き出し		4 オリーブ牛と オリーブ豚 のハンバーグ (フォアグラ入り)	
◆ 焼き合わせ			
◆ 天ぷら			
◆ 茶碗蒸し			
◆ ご飯			
◆ 香の物			
◆ 吸い物			
◆ フルーツ			

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

2,750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

讃岐膳

sanuki zen

◆海老の天ぷらまたは海老フライ

◆焚き合わせ ◆うどん

◆茶碗蒸し ◆香の物

◆小鉢 ◆フルーツ

◆ご飯 2,200円



メインが
海老の天ぷらか
海老フライから
選べます。

四季弁当

siki bentou

2,200円

- ◆お造り
- ◆天ぷら
- ◆焚き合わせ
- ◆茶碗蒸し
- ◆ご飯
- ◆吸い物
- ◆香の物



※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。

豪華な松花堂弁当

華遊膳

hanayuu zen

◆お造り

◆茶碗蒸し

◆天ぷら

◆ご飯

◆焼き合わせ

◆吸い物

◆牛肉ミニステーキ

◆香の物

◆ご飯

2,970円



◆お造り

◆ご飯

◆焼き合わせ

◆うどん

◆茶碗蒸し

◆香の物

◆小鉢

◆フルーツ

季節のお造り膳

屋島膳

yashima zen

2,200円

※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。



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
- 3,520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
- 4,620円

会席膳

※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。

※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。

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
- 3,520円



写真はにぎり寿司(上)

にぎり寿司(竹) 1,210円

nigirisushi take

・鯛・カンパチ・鮪・烏賊・穴子

にぎり寿司(松) 1,760円

nigirisushi take

・鯛・穴子・雲丹・いくら・中トロ

にぎり寿司(上) 2,200円

nigirisushi take

・天鯛・金目・中トロ・雲丹・いくら・針烏賊・穴子



海鮮丼 2,310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)

2,200円



一日
5食限定



mebaru nituke zen

めばる煮付け膳

2,860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

2,970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。



生ゆば井セット

1,650 円

(小鉢、天麩羅、うどん、
フルーツ)

土日、祝日
限定
メニュー



生しらす井セット

1,760 円

(小鉢、香の物、吸物、
フルーツ)



肉豆腐

1,100 円



牛肉しゃぶしゃぶ膳

2,640 円

牛肉、野菜、茶碗蒸し、御飯、香の物、果物