

さぬきの彩り膳

2,970円

メインが
選べます。

※写真は地魚造り盛合せ

お品書き

- ◆付き出し
- ◆焚き合わせ
- ◆天婦羅
- ◆茶碗蒸し
- ◆御飯
- ◆香の物
- ◆吸物
- ◆フルーツ



讃岐コーチン
コンフィ



選べるメイン料理
地魚造り
盛り合わせ



オリーブ豚と
オリーブ牛と
のハンバーグ
(オオアグラ入り)



オリーブ豚の
ソテー

讃岐膳

- ◆ 海老の天婦羅 又は 海老フライ
- ◆ 焚き合わせ
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ かけうどん 又は ぎるうどん
- ◆ 小鉢
- ◆ 香の物
- ◆ 御飯
- ◆ フルーツ

2,200円

メインが海老の天婦羅か
カキフライから選べます。



季節のお造り膳

屋島膳

- ◆ お造り
- ◆ 焚き合わせ
- ◆ かけうどん 又は ぎるうどん
- ◆ 小鉢
- ◆ フルーツ
- ◆ 御飯
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 香の物

2,200円



めばるの煮付け膳

- ◆ めばるの煮付け
- ◆ お造り
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ フルーツ
- ◆ 小鉢
- ◆ 御飯
- ◆ 吸物
- ◆ 香の物

2,860円

1日
5食限定



豪華な松花堂弁当

華遊膳

◆お造り
◆天婦羅
◆焚き合わせ
◆牛肉ステーキ
◆御飯

◆茶碗蒸し
◆御飯
◆吸物
◆香の物

2,970円



四季弁当

◆お造り
◆天婦羅
◆焚き合わせ
◆茶碗蒸し

◆御飯
◆吸物
◆香の物

2,200円





生ちらし セット

- ◆ 生ちらし寿司
- ◆ 天婦羅
- ◆ かけうどん
- ◆ 又はざるうどん
- ◆ 小鉢
- ◆ フルーツ

2,200円

寿司遊膳

- ◆ にぎり寿司
- ◆ お造り
- ◆ 天婦羅
- ◆ 小鉢
- ◆ 焚き合わせ
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ かけうどん
- ◆ 又はざるうどん
- ◆ フルーツ

3,520円



海鮮丼

- ◆ 海鮮丼
(白御飯または寿司飯のどちらかをお選びください。)
- ◆ 小鉢
- ◆ 吸物

2,310円

にぎり寿司(竹)

・鯛・カンパチ・鮪・烏賊・穴子

1,210円

にぎり寿司(松)

・鯛・穴子・雲丹・いくら・中トロ

1,760円

にぎり寿司(上)

・天鯛・金目・中トロ・雲丹・いくら・針烏賊・穴子

2,200円



オリーブ牛 陶板焼き御膳

- ◆オリーブ牛陶板焼き
- ◆お造り
- ◆天婦羅
- ◆焚き合わせ
- ◆小鉢
- ◆御飯
- ◆味噌汁
- ◆香の物
- ◆フルーツ

4,510円



オリーブ牛 すき焼き御膳

- ◆オリーブ牛すき焼き
- ◆お造り
- ◆天婦羅
- ◆うどん
- ◆付出し
- ◆御飯
- ◆香の物
- ◆フルーツ

4,510円





※写真はサンプルです。

オリーブ牛 ステーキセット

◆ステーキ

◆スープ

◆パン又はライス

◆サラダ

(100グラム)

6,600円

※調理に少々お時間をいただきます。



オリーブ地鶏鍋コース

2,970円

お品書き

- | | | |
|---------|----------|-------|
| ◆オリーブ地鶏 | ◆オリーブ地鶏卵 | |
| ◆野菜 | ◆お造り | ◆茶碗蒸し |
| ◆小鉢 | ◆御飯 | ◆香の物 |
| ◆フルーツ | | |

牛肉しゃぶしゃぶ膳

◆牛肉
◆御飯

◆野菜
◆香の物

◆茶碗蒸し
◆フルーツ

2,640円



すき焼き膳

◆すき焼き ◆お造り
◆オリーブ地鶏の卵
◆天婦羅 ◆茶碗蒸し
◆御飯 ◆香の物

◆うどん
◆フルーツ

3,520円



肉豆腐

1,100円

※こちらの料理は単品となっております。





うなぎ膳

◆うなぎ重 ◆小鉢 ◆吸物 ◆フルーツ
2, 970円



ステーキ重

◆牛ロースステーキ重 ◆サラダ ◆吸物 ◆香の物 ◆フルーツ
2, 750円

釜揚げしらす丼

◆釜揚げしらす丼

◆小鉢

◆汁

◆香の物

◆フルーツ

1,650円



生しらす丼セット

◆生しらす丼

◆小鉢

◆香の物

◆吸物

◆フルーツ

1,760円

生ゆば丼セット

◆生ゆば丼

◆小鉢

◆天婦羅

◆うどん

◆フルーツ

1,650円



こだわりの瀬戸御膳

- ◆前菜 ◆お造り ◆焼き合わせ
- ◆豚肉と野菜の陶板焼き ◆天婦羅
- ◆にぎり寿司 ◆かけうどん 又は ざるうどん
- ◆フルーツ

4, 620円



シェフのおすすめ

デイナーコース

- ◆前菜 ◆スープ ◆魚料理 ◆肉料理
- ◆パン 又は ライス ◆デザート
- ◆コーヒー 又は 紅茶

6, 600円



1日
5食限定

手ごねハンバーグ& 海老フライセット

- ◆ スープ
- ◆ 手ごねハンバーグ
- ◆ 海老フライ
- ◆ パン 又は ライス
- ◆ サラダ
- ◆ フルーツ

2,530円

年齢問わず人気のあるメニューをセットにしました。
どちらも食べたいな、と言うお客様の要望にお応えしたおすすめメニューです。

ステーキセット

- ◆ステーキ
- ◆スープ
- ◆パン又はライス
- ◆サラダ

2, 860円

オリーブ牛ステーキセット
(100グラム 6,600円)

もご利用いただけます。

スタツプまでお声掛けください。

※調理に少々お時間をいただきます。



讃岐オリーブ夢豚 ステーキセット

- ◆ステーキ
- ◆スープ
- ◆パン又はライス
- ◆サラダ

2, 640円

ステーキピラフ セット

- ◆ステーキピラフ
- ◆スープ
- ◆サラダ

2, 530円



本日の魚料理セット

- ◆本日の魚料理
- ◆スープ
- ◆パン又はライス
- ◆サラダ

2,530円



メインがボロネーゼ 又は 釜揚げしらすパスタ
からお選びできます。

選べるパスタセット

- ◆ボロネーゼ 又は 釜揚げしらすパスタ
- ◆スープ
- ◆サラダ
- ◆フルーツ

1,650円





ビーフカレーセット

ビーフカレー・スープ・サラダ・フルーツ

1,650円



カキフライカレーセット

カキフライカレー・スープ・サラダ・フルーツ

1,870円



カツカレーセット

カツカレー・スープ・サラダ・フルーツ

1,870円



オムライスセット

オムライス・スープ・サラダ・フルーツ

1,650円



カリカリチーズと生ハムサラダ
770円



スモークサーモンとチーズのサラダ
770円



厚切りポテトフライ
660円



牛ホホ肉のラグー
1,760円



オマール海老のポワレ
焦がしバターソース
3,300円



お子様プレート
1,760円



ソルベ or アイスクリーム
440円



旬のフルーツ盛合せ
1,100円

季節の味をちりばめた

旬の

おすすめ料理各種

一夜干し

- ・ 鰯の開き 550円
- ・ 笹カレイ一夜干し 990円
- ・ 小鯛 660円
- ・ 鯖の塩焼き 550円

※仕入れの都合で品切れの場合がございます。
スタッフにお尋ねください。



※イメージ写真



※イメージ写真

活魚

※水槽内の魚介は、
スタッフにお尋ねください。

- ・ 造り盛合せ 2,420円

(五種盛り)

(地物さざえ入り)

海の物

- ・ 鮓山掛け 770円
- ・ さぬきでんぶく唐揚げ 990円
- ・ 中トロ造り 880円

生ビールがセットになった
「お得なセット」

酒肴^{しゅこう}セット

和風 1, 650円

- ・ お造り三種盛り
 - ・ 鶏の唐揚げ
 - ・ 生ビール一杯
- 地酒一合

グラスワイン(赤・白)
の三種類からお選びできます。

洋風 1, 650円

- ・ 前菜盛り合わせ
 - ・ 生ビール一杯
- 地酒一合

グラスワイン(赤・白)
の三種類からお選びできます。

一品料理

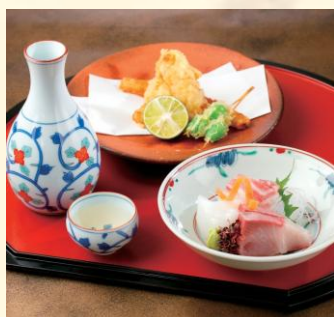
小鉢

- | | |
|-----------|------|
| ・ 烏賊雲丹酒盗 | 440円 |
| ・ ホタル烏賊沖漬 | 550円 |
| ・ 焼き明太子 | 550円 |
| ・ じゃこ天 | 550円 |
| ・ 枝豆 | 550円 |
| ・ 津田産生しらす | 770円 |



揚げ物

- | | |
|------------|---------|
| ・ 揚げ出し豆腐 | 660円 |
| ・ 地物穴子一本揚げ | 880円 |
| ・ 地蛸の天婦羅 | 660円 |
| ・ 地海老のかき揚げ | 660円 |
| ・ 鶏の唐揚げ | 770円 |
| ・ 天婦羅盛合せ | 1, 210円 |
| 海老3本と季節の野菜 | |
| ・ カレイ唐揚げ | |
| (二個) | 660円 |



※写真はイメージです

焼き物



・出し巻き玉子 550円

・烏賊バター焼き 660円

・地物さざえつば焼き(二個)
1,100円

・アサリのバター焼き 770円

・ハマチのかま焼き 990円

・あわびバター焼き
2,420円

その他

・からすみ 1,650円

・おにぎりセット
(汁物・香の物付き) 770円

・天婦羅うどん 990円

・鯛のかぶと煮
1,320円

・帆立と海老のアヒージョ 880円

・砂肝塩だれ 770円