

レストラン 松花

おしながき





刺身

生マグロ一本仕入れ！
鮮度と旨みが最高！

松

お刺身盛り合わせ 6品 4,400円



竹

お刺身盛り合わせ 5品 3,300円

まぐろ 大トロ	2,200円
まぐろ 中トロ	1,380円
まぐろ 赤身	880円



梅

お刺身盛り合わせ 4品 2,200円

鯛	880円
ひらまさ	770円
いか	770円
たこ	770円

※表記料金はすべて消費税を含みます。 ※写真はイメージです。 ※事前予約と記載の商品につきましては、前日までにご予約ください。
※食材の入荷状況により、ご提供できない場合がございますのであらかじめご了承ください。 ※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時に係員にお申し出ください。



鮮魚

活アジの刺身 1,200円



剣先イカの姿づくり (2~3人前)
4,800円



長崎ハーブ鯖の刺身 (3~4人前)
事前予約 3,800円



しまあじ姿づくり (4~5人前)
事前予約 8,000円



まぐろ 赤身

880円



まぐろ 中トロ

1,320円



まぐろ 大トロ

1,980円



いくら

880円



鯛

600円



ひらまさ

580円



いか

480円



たこ

480円

にぎり

握りは、二貫てのご提供となります。
表記は二貫の価格です。

※表記料金はすべて消費税を含みます。 ※写真はイメージです。 ※事前予約と記載の商品につきましては、前日までにご予約ください。
※食材の入荷状況により、ご提供できない場合がございますのであらかじめご了承ください。 ※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時に係員にお申し出ください。

アラカルト



ごぼうの唐揚げ

430円



あじの開き

480円



あじフライ

480円



フライドポテト

300円



ガーリックポテト

480円



揚げだし豆腐

480円



ししゃもの炙り

530円



すり身揚げ

580円



牛すじの煮込み

580円



だし巻き玉子

580円



あなごの天婦羅

580円



あさりの酒蒸し

680円



若鶏の唐揚げ

680円

※表記料金はすべて消費税を含みます。 ※写真はイメージです。 ※事前予約と記載の商品につきましては、前日までにご予約ください。
※食材の入荷状況により、ご提供できない場合がございますのであらかじめご了承ください。 ※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時に係員にお申し出ください。



黒豚入り餃子
780円



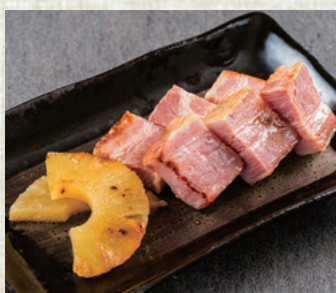
イカの一晩干し
780円



串揚げ盛り合わせ
780円



野菜たっぷり
豚のしょうが焼き 780円



厚焼きベーコン
830円



ごま手羽
830円



ベーコンとマッシュルーム
のピザ 880円



本日のあら煮
880円



野菜たっぷり牛焼肉
980円



天婦羅盛り合わせ
1,100円



グリーンサラダ
430円



にぎわいサラダ
930円



冷奴 300円



枝豆 430円



イカ塩辛 430円



タコわさび 430円



冷やしトマト 430円

セット

和食セット (ご飯、味噌汁、漬物)

330円

ご飯

190円

※表記料金はすべて消費税を含みます。 ※写真はイメージです。 ※事前予約と記載の商品につきましては、前日までにご予約ください。
※食材の入荷状況により、ご提供できない場合がございますのであらかじめご了承ください。 ※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時に係員にお申し出ください。

定食



松花膳

1,850円



花かご膳

1,550円



アジフライ御膳

1,800円



本日のお刺身御膳

1,880円



天ざるそば御膳

1,580円



寿司そば御膳

1,880円



天ぷら定食

1,280円



アジフライ定食

1,200円



イベリコ豚のグリルステーキと
オニオンリング

1,290円

※表記料金はすべて消費税を含みます。 ※写真はイメージです。 ※事前予約と記載の商品につきましては、前日までにご予約ください。
※食材の入荷状況により、ご提供できない場合がございますのであらかじめご了承ください。 ※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時に係員にお申し出ください。



スタミナ鉄板焼き

1,100円



和風ハンバーグ定食

1,200円



とろーりモッツアレチーズの
煮込みハンバーグ定食

1,510円



松浦海鮮丼

1,680円



かつ丼

980円



天丼

1,080円



ニンニクチャーハン

880円



松浦水軍ちゃんぽん

1,030円



ざるうどん

490円



ざるそば

490円



かけうどん

500円



かけそば

500円



鯛茶漬

980円

セット

和食セット (ご飯、味噌汁、漬物)

330円

ご飯

190円

※表記料金はすべて消費税を含みます。 ※写真はイメージです。 ※事前予約と記載の商品につきましては、前日までにご予約ください。
※食材の入荷状況により、ご提供できない場合がございますのであらかじめご了承ください。 ※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時に係員にお申し出ください。

キッズメニュー



お子さまランチ

780円

デザート



プチケーキとアイスの盛り合わせ ————— 690円

生チョコアイスのクレープ包み ————— 630円

3種のアイス盛り合わせ ————— 630円



※表記料金はすべて消費税を含みます。 ※写真はイメージです。 ※事前予約と記載の商品につきましては、前日までにご予約ください。
※食材の入荷状況により、ご提供できない場合がございますのであらかじめご了承ください。 ※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時に係員にお申し出ください。

ドリンク

ビール

キリン一番搾り生 (小)	450円
キリン一番搾り生 (中)	590円
キリン一番搾り (中ビン)	590円
アサヒスーパードライ (中ビン)	590円

ハイネケン エクストラコールド (小ビン)	500円
--------------------------	------

ビアテイスト飲料 (アルコール0.00%) キリングリーन्ズフリー (小ビン)	440円
---	------

ウィスキー・バーボン

ロック・水割り
キープ・6ヶ月間

ホワイトホース	700mlボトル 3,300円 グラス 440円
陸	500mlボトル 3,520円 グラス 550円
フォアローゼズ	700mlボトル 3,520円 グラス 440円

ハイボール

ハイボール (ホワイトホース)	シングル 440円 ダブル 660円
ゆずハイボール	490円
陸ハイボール	550円

カクテル

カシスソーダ (カシス+ソーダ)	490円
カシスウーロン (カシス+ウーロン茶)	490円
カシスオレンジ (カシス+オレンジジュース)	490円
カーディナル (赤ワイン+カシス)	490円
キール (白ワイン+カシス)	490円
モスコミュール (ウォッカ+ライム+ジンジャーエール)	490円

梅酒

ロック・ソーダ割り

梅酒	490円
はちみつ梅酒	490円

チューハイ

氷結レモンハイ	440円
氷結無糖レモンハイ	440円
ライムハイ	440円
コークハイ	440円
青リンゴハイ	440円
カルピスハイ	440円
ゆずハイ	440円
ウーロンハイ	440円

レモンスライス (1/2個)	150円
種無し梅 (1個)	110円

清酒

熱燗・ひや

徳利 (小)	440円
徳利 (大)	880円

冷酒

飲みきりボトル (300ml)
数字は日本酒度を示し、数字が大きいほど辛口になります。

菊水の辛口【新潟】(本醸造+7)	1,000円
大山【新潟】(特別純米酒+4)	1,100円
浦霞【宮城】(純米酒+2)	1,210円
八海山【新潟】(本醸造+6)	1,320円

長崎のお酒

本陣【佐世保】(本醸造+2.5)	880円
六十餘洲【長崎】(本醸造+2.5)	880円
杵の川【長崎】(生酒+0)	880円

※表記料金はすべて消費税を含みます。 ※写真はイメージです。 ※事前予約と記載の商品につきましては、前日までにご予約ください。
※食材の入荷状況により、ご提供できない場合がございますのであらかじめご了承ください。 ※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時に係員にお申し出ください。

ドリンク

焼酎

キープ・6ヶ月間

長崎のお酒

しあんばし

思案橋(麦)【長崎】

5合ボトル 2,900円

グラス 490円

壱岐スーパーゴールド(麦)【壱岐】

4合ボトル 3,300円

グラス 500円

じゃがたらお春(じゃがいも)【平戸】

4合ボトル 3,300円

グラス 500円

かびたん5年(麦)【平戸】

4合ボトル 3,850円

グラス 550円

磨き大島(いも)【大島】

4合ボトル 3,850円

グラス 500円

白岳しろ(米)【熊本】

4合ボトル 2,900円

グラス 490円

二階堂(麦)【大分】

4合ボトル 2,900円

グラス 490円

黒霧島(いも)【宮崎】

5合ボトル 3,000円

グラス 490円

さつま島美人(いも)【鹿児島】

5合ボトル 3,000円

グラス 490円

みたち

三岳(いも)【鹿児島】

4合ボトル 3,300円

グラス 550円

せきとば

赤兎馬(いも)【鹿児島】

4合ボトル 3,850円

グラス 600円

秘蔵の一杯

全国の酒造から集めた、
入手困難な秘蔵の地酒、焼酎です。
ボトルキープ・品切れはご容赦ください。

秘蔵の地酒

数字は日本酒度を示し、数字が大きいほど辛口になります。

ろくじゅうよしゅう

六十餘洲 大吟醸

1杯 990円

【長崎】(大吟醸+3)

創業230年の歴史を誇る長崎県の酒蔵「今里酒造」の最高峰。
地元山田錦を使った、上品で心地よい香りと豊かな味わいが特徴。

秘蔵の焼酎

まおう

魔王(いも)

1杯 990円

【鹿児島】

熟成酒ならではの飲みあきしない穏やかな風味に加え、香りの余韻が豊かな逸品。

むらお

村尾(いも)

1杯 990円

【鹿児島】

辛味と甘味両者が引き立て合う、深く存在感のある味わいの本格甕仕込み焼酎。

ハウスワイン

赤・白

グラス 330円

カラフェ(赤・白)

約3杯分 3,300円

白ワイン

ボルゴ・サンレオ・ビアンコ

ボトル 1,980円

【イタリア】辛口

明るい麦わら色で、スッキリとしたフレッシュな味わいが特徴の辛口ワイン。
魚介類や、チーズなどのお料理によく合います。

シャルドネ&リースリン

ボトル 1,980円

【ブルガリア】辛口

白桃、メロン、ミントが感じられる複雑でエレガントなブレンに豊かな質感と
力強い酸味風味豊かな味わいです。

赤ワイン

ボルゴ・サンレオ・ロッソ

ボトル 1,980円

【イタリア】ミディアムボディ

明るいルビー色で、赤い実の果実のような香りとフルーティでバランスの良い
味わいが楽しめます。肉料理などのお料理によく合います。

カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロー

ボトル 1,980円

【ブルガリア】ミディアムボディ

赤系果実の複雑なアロマとブラックペッパーの香り。ベリー系の風味と後味に
爽やかなタンニンを感じます。

ウッドブリッジ・メルロー

ボトル 2,300円

【アメリカ】ミディアムボディ

プラム、ブラックベリーなどの芳潤な果実香にココアやスパイスを感じる香り。
タンニンは柔らかくなめらかで、ヴァニラの風味が心地良く溶け合っています。

ソフトドリンク

コカコーラ

330円

マンゴージュース

330円

メロンソーダ

330円

オレンジジュース

330円

ジンジャーエール

330円

カルピス

330円

ウーロン茶

330円

※コーヒーはセルフサービス(無料)です。(ランチタイム時のみ)

ディナータイム時のみ(17:00～)

コーヒー

330円

※表記料金はすべて消費税を含みます。 ※写真はイメージです。 ※事前予約と記載の商品につきましては、前日までにご予約ください。

※食材の入荷状況により、ご提供できない場合がございますのであらかじめご了承ください。 ※アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時に係員にお申し出ください。