

ランチメニュー

丼

各種温玉付きプラス2ドル

- 鶏唐揚げ丼 18ドル
- 野菜かき揚げ天丼 18ドル
- 牛丼（豪州産和牛） 20ドル
- 鮭サーモン丼 22ドル

昼御膳

各25ドル

- 刺身御膳
- サーモン香味焼御膳
- 鯖照焼き御膳
- 照焼きチキン御膳
- 牡蠣フライ御膳
- 担々麺と揚げ春巻きの御膳

和牛ステーキ御膳

43ドル

松花堂御膳

40ドル

- 一の膳 小鉢と造り
- 二の膳 前菜、和牛たたき、焼魚、天ぷら、御飯
- 三の膳 もちアイスクリーム

一品料理

- 枝豆 8ドル
- 生牡蠣（2個） 10ドル
- 揚げ出し豆腐 15ドル
- 豚の角煮 18ドル
- 和牛サーロインたたき 30ドル

お造り

- 造り前菜 15ドル
- 鮭とサーモン 24ドル
- 造り一種盛 18ドル
- 造り三種盛 27ドル
- 造り五種盛 45ドル

その他

- 特製海鮮ちらし重 28ドル
- 焼き穴子丼 28ドル
- 瓦そば 32ドル

ビール

- 札幌生ビール 12ドル
- キリン一番搾り 10ドル
- リトルクリエーター ペールエール 10ドル
- クーパーズ ライト 8ドル

デザート

- 抹茶アイスクリーム 8ドル
- 餅アイス(バニラ・抹茶)
- 最中(梅・栗) 14ドル
- 甘奴 14ドル
- 甘寿司 18ドル
- 甘御膳 36ドル

グラスワイン

- Castelli Estate NV Checkmate Sparkling (Pemberton WA) 10ドル
- Baby Doll Sauvignon Blanc (Marlborough NZ) 10ドル
- Tomfoolery Pinot Gris (Barossa Valley SA) 10ドル
- Flametree Chardonnay (Margaret River WA) 12ドル
- Mr. Riggs The Gaffer Shiraz (McLaren Vale SA) 10ドル
- Jr. Jones Pinot Noir (Mornington Peninsula VIC) 12ドル

お飲物

- コーラ、コーラゼロ、レモネード
カルピスウォーター、
レモンライムビターズ 各5ドル

お茶

- 煎茶、玄米茶、ほうじ茶 各4ドル