

# 松風

Matsukaze

## 先付け Amuse

順才 養老寄せ  
キャビア 海老

Jellied Water Shield and Grated Yam  
Caviar, Shrimp

## 椀 Clear Soup

清汁仕立て

鮎魚女葛叩き 順才 クレソン ちぎり梅

Fat Greenling, Water Shield, Watercress, Plum

## お造り Sashimi

三種盛り

追加料金にて「五種盛り合わせ」に変更できます (¥2,000)

3 Kinds of "Sashimi"

Available to change to 5 Kinds of "Sashimi" (+2,000 Yen)

## 強い肴 Fish Dish

おすすめの魚

Fish of the Day

## ※お好みで Choice of

### ・揚げ物 Deep Fried Dish

泉州水なすの包み揚げ  
震出汁

Deep Fried "SENSHU" Eggplant  
Grated Turnip

### ・温物 Braised Dish

丸茄子 鴨ロース 海老 筍  
ヤングコーン 小芋 粟麩

Eggplant, Duck, Shrimp, Bamboo Shoot  
Baby Corn, Taro, Millet Wheat Bran

追加料金にて「黒毛和牛フィレの炭火焼き」を追加できます (¥4,000)

Available to add on Charcoal Grilled Japanese Kuroge Premium Tenderloin (+4,000 Yen)

## 食事 Rice or Noodle ※お好みで Choice of

・釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・にぎり寿司 五種盛り合わせ

5 Kinds of "Sushi"

・あさり茶漬け 香の物三種盛り

Steamed Rice with Clam in Soup Stock, 3 Kinds of Pickles

## 水菓子 Dessert

メロン アメリカンチェリー ミント

Melon, Bing Berry, Mint

¥15,000