



会議・セミナー後に便利な
うおまんのお弁当がございます

うおまん松花堂弁当 3,000円

◆季節の口取り ◆御造里三種盛り ◆蛸と彩り野菜の炊き合わせ ◆海老と旬魚、野菜の天婦羅 ◆酢の物 ◆香の物 ◆甘味 ◆ご飯 ◆汁物



うおまん松花堂弁当 2,000円

◆季節の口取り ◆御造里二種盛り ◆彩り野菜の炊き合わせ ◆海老と軟甲烏賊、野菜の天婦羅 ◆ご飯 ◆汁物

フリードリンク A 1,500yen
 ◆ビール ◆焼酎 芋・麦(お湯割り/水割り)
 ◆ウイスキー(水割り) ◆レモンサワー ◆ウーロン茶
 ◆オレンジジュース ◆ノンアルコールビール

フリードリンク B 2,200yen
 ◆日本酒 ◆ワイン 赤・白 ◆ビール ◆焼酎 芋・麦
 (お湯割り/水割り) ◆ウイスキー(ハイボール/水割り)
 ◆レモンサワー ◆ウーロン茶 ◆オレンジジュース
 ◆ノンアルコールビール

フリードリンク Premium 3,000yen
 ◆地酒(銘柄ご相談ください) ◆スパークリングワイン
 ◆ワイン 赤・白 ◆ビール ◆焼酎 芋・麦(お湯割り/
 水割り) ◆ウイスキー(ハイボール/水割り)
 ◆レモンサワー ◆ウーロン茶 ◆オレンジジュース
 ◆ノンアルコールビール

安心・安全に配慮した彩り豊かなビュッフェプラン

ビュッフェ Aプラン 10,000yen
 お一人様【フリードリンク込】
A plan
 ◆オマール海老のカクテル・サーモンタルタル・京鴨のロースト・オープンサンドイッチ・キッシュロレーヌ
 ◆和食口取り盛り合わせ ◆旬魚の御造里盛り ◆大海老と季節野菜の天麩羅
 ◆真鯛と帆立貝のブイヤベース ◆特選牛のサーロインステーキ トリュフ塩と赤ワインソース
 ◆九条葱の肉そば ◆上握り寿司 ◆濃厚ティラミスと季節のフルーツ

ビュッフェ Bプラン 8,000yen
 お一人様【フリードリンク込】
B plan
 ◆小海老のカクテル・キッシュロレーヌ・彩り野菜カポナータ・帆立のテリーヌ・パテドカンパーニュ
 ◆魚介のカルパッチョ サラダ仕立て ◆ローストビーフのサンドウィッチと生ハムのオープンサンド
 ◆鶏胸肉と季節野菜の天麩羅 ◆本日の魚料理 ◆特選牛バラ肉の赤ワイン煮込み
 ◆握り寿司 ◆カラフルブティックと季節のフルーツ

ビュッフェ Cプラン 6,000yen
 お一人様【フリードリンク込】
C plan
 ◆ローストビーフのカクテル・キッシュロレーヌ・彩り野菜カポナータ・帆立のテリーヌ・小海老マリネ
 ◆生ハムのオープンサンドとポルチーニ風味のライスコロッケ ◆本日の魚料理
 ◆ハーブ香るローストポーク ◆握り寿司 ◆季節の蕎麦 ◆カラフルブティックと季節のフルーツ

ワンランク上のおもてなしで 至福のフルコース
 ※サービススタッフによる配膳フルサービスをさせていただきます。

和洋折衷 Aコース 12,000yen
 お一人様【フリードリンク込】
A course
 ◆一口アミューズ ◆洋・和食前菜盛り合わせ ◆旬魚の御造里盛り
 ◆大海老と季節野菜の天麩羅 ◆オマール海老と帆立貝のブイヤベース
 ◆黒毛和牛フィレ肉ロースト トリュフ塩と赤ワインソース
 ◆九条葱の肉そば ◆上握り寿司 ◆濃厚ティラミスと季節のフルーツ

和洋折衷 Bコース 8,000yen
 お一人様【フリードリンク込】
B course
 ◆和・洋前菜盛り合わせ ◆魚介のカルパッチョ サラダ仕立て
 ◆海老と季節野菜の天麩羅 ◆特選牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
 ◆イトヨリのグリル 2種のパプリカのロースト添え
 ◆握り寿司 ◆季節の椀物 ◆バスクチーズケーキとフルーツ



うおまんならではの本格和食がご堪能いただける和ビュッフェ



奏 かなで 六、五〇〇
 バラエティ豊かな
 お料理を愉しめる計八品
 ◆オードブルヴァリエ 三種盛り
 ◆旬の逸品 三種盛り
 ◆出汁巻
 ◆魚介のカルパッチョ
 (香味野菜添え)
 ◆牛肉の赤ワイン煮込み
 ◆蒸し物
 ◆握り寿司三種
 ◆デザート

奏 あおい 五、〇〇〇
 和洋折衷を愉しめる計七品
 ◆オードブルヴァリエ 三種盛り
 ◆旬の逸品 三種盛り
 ◆ライスコロッケと
 生ハムのバゲットサンド
 ◆ポルチーニ茸の
 ポローニャ風パスタ
 ◆ポークのハーブロースト
 ◆海鮮ちらし寿司
 ◆デザート

輝 かがやき 九、五〇〇
 一品一品に特選素材を
 使用した計十一品
 ◆旬の逸品 五種盛り
 ◆旬魚西京焼き
 ◆車エビ旨煮
 ◆国産牛ロースト
 ◆御造里三種盛り合わせ
 ◆海老と旬魚の天婦羅
 ◆握り寿司三種
 ◆旬の蒸し物
 ◆牛ロースのしゃぶしゃぶ
 (特製ポン酢)
 ◆茶蕎麦 ◆季節の果実

雅 みやび 八、五〇〇
 魚介の他ステキや
 豆乳鍋も愉しめる計十品
 ◆旬の逸品 三種盛り
 ◆出汁巻
 ◆御造里三種盛り合わせ
 ◆海老と鶏の天婦羅
 ◆牛ステーキ(玉ねぎソース)
 ◆握り寿司三種
 ◆旬の蒸し物
 ◆豚の豆乳鍋
 ◆おろし蕎麦
 ◆デザート



※写真はイメージです。※上記メニューは一例で、仕入れの都合及び季節により一部を変更する場合がございます。
 ※御造里、天婦羅などもご要望に合わせてご用意可能です。※ハラル・ベジタリアンメニューはご相談ください。
 ※別途消費税、サービス料(10%)を頂戴しております。※運転者 および 20歳未満のお客様の飲酒は固くお断り致します。