

# ランチメニュー

Lunch menu <11:30~14:30>



※写真はイメージです。 ※The photograph in a image

## 播州定食 BANSHU TEISHOKU

¥1,500 税別  
(税込 ¥1,620)

# ランチメニュー

Lunch menu <11:30~14:30>



※写真はイメージです。 ※The photograph in a image

## 牛鍋御膳 GYUNABE GOZEN

¥2,400 税別  
(税込 ¥2,592)

※播州百日どり 食肉産業展・全国銘柄食肉コンテスト  
地鶏・銘柄鶏好感度コンテスト 優秀賞受賞

- 播州百日どりの塩焼き Grilled one hundred days chicken with salt
- お楽しみ小鉢 Small appetizer
- 野菜サラダ Vegetable salad
- だし巻き Rolled omlet
- 鶏時雨御飯 Chicken shigure rice
- 香の物 Pickles
- 味噌汁 Miso soup

- お楽しみ小鉢 Small appetizer
- 牛鍋 Gyunabe (Beef pot)
- 天婦羅盛り合せ Assorted tempura
- 御飯 Rice
- 味噌汁 Miso soup
- 香の物 Pickles

## お子様セット ¥1,000 税別 CHILD SET (税込 ¥1,080)

ハンバーグ・サラダ・揚げ物・だし巻き・御飯・味噌汁  
Hamburg steak, Salad, Fried food, Rolled omelet, Rice, Miso soup



※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。  
※国産米を使用しております。

※The contents of the menu may be changed depending on the arrival status of ingredients etc. Please note.  
※Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.  
※We use domestically produced rice.

# ランチメニュー

Lunch menu <11:30~14:30>



※写真はイメージです。 ※The photograph in a image

## 松花堂 SHOKADO

¥3,000 税別 要予約  
(税込 ¥3,240) <ランチ>

造里二種盛り	Assorted sashimi
煮物	Stewed dish
焼八寸	Grilled dish
揚げ物	Fried food
土瓶蒸し	Boiled dish
御飯	Rice
味噌汁	Miso soup
香の物	Pickles

※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。  
※国産米を使用しております。

※The contents of the menu may be changed depending on the arrival status of ingredients etc. Please note.  
※Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.  
※We use domestically produced rice.

# ランチ/ディナーメニュー

Lunch menu <11:30~14:30> / Dinner menu <17:30~21:00>

## すいれん SUIREN

¥4,000 税別 要予約  
(税込 4,320円) <ランチ>

<先付> Small Appetizer	よもぎ豆腐 Wormwood tofu
	筍の木の芽和え Tossed bud of bamboo shoots
	蛍烏賊 Firefly squid
<造里> Sashimi	初カツオのたたき Seared bonito
<温物> Warm dish	四季饅頭 Season of steamed bun
<焼物> Grilled dish	豚トロ 塩糍焼き Grilled pork jowls meat with salt maited
<小鍋> Small pot	播州百日鶏 水炊き One hundred days chicken hot pot
<御飯> Rice	ちりめん御飯 Small dried sardine mixed rice
<留椀> Miso soup	赤出汁 Red miso soup
<香の物> Pickles	二種盛り合わせ Assorted pickles
<甘味> Dessert	季節のデザート Seasonal desserts

## お子様御膳 ¥2,500 税別 (税込 2,700円) CHILD SET

造里・だし巻き・ハンバーグ・エビフライ・御飯・味噌汁・水菓子  
Sashimi, Rolled omelet, Hamburg steak, Fried prawn, Rice, Miso soup, Dessert

# ディナーメニュー

Dinner menu <17:30~21:00>



※写真はイメージです。 ※The photograph in a image

## さざんか SAZANKA

¥5,500 税別 要予約  
<ランチ>  
(税込 5,940円)

<先付> よもぎ豆腐と菜の花  
Small Appetizer Wormwood tofu and rape blossoms

<前菜> 前菜盛り合わせ  
Appetizer Assorted appetizer

<造里> お造り盛り合わせ  
Sashimi Assorted sashimi

<蒸物> 季節野菜の湯葉巻  
Steamed dish Yuba winding of seasonal vegetables

<焼物> 鯛糍焼き  
Grilled dish Malt-grilled sea bream

<小鍋> 牛鍋  
Small pot Gyunabe (Beef hot pot)

<御飯> 筍御飯  
Rice Bamboo shoots mixed rice

<留椀> 赤出汁  
Miso soup Red miso soup

<香の物> 二種盛り合わせ  
Pickles Assorted pickles

<甘味> 季節のデザート  
Dessert Seasonal desserts

# 一品料理

IPPIN RYOURI

筍の木の芽和え Tossed bud of bamboo shoots ¥600 税別  
(税込 ¥648)

ほたる烏賊 酢味噌 Firefly squid with vinegared miso ¥600 税別  
(税込 ¥648)

若竹煮 Simmered bamboo shoots and seaweed ¥800 税別  
(税込 ¥864)

造里三種盛り合せ Three kinds sashimi ¥1,200 税別  
(税込 ¥1,296)

桜鯛ちり鍋 Sea bream hot pot served with a dipping sause ¥1,300 税別  
(税込 ¥1,404)

牛しゃぶ小鍋 Lightly-boiled thin sliced beef hot pot ¥1,500 税別  
(税込 ¥1,620)

春野菜の煮物 Simmered spring vegetables ¥700 税別  
(税込 ¥756)

豚トロ塩焼き Sait-grilled pork jowls meat ¥800 税別  
(税込 ¥864)

御飯セット (御飯・味噌汁) Rice set (Rice & Red miso soup) ¥500 税別  
(税込 ¥540)

季節のデザート Seasonal dessert ¥600 税別  
(税込 ¥648)

※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。  
※国産米を使用しております。

※The contents of the menu may be changed depending on the arrival status of ingredients etc. Please note.  
※Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.  
※We use domestically produced rice.

※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。  
※国産米を使用しております。

※The contents of the menu may be changed depending on the arrival status of ingredients etc. Please note.  
※Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.  
※We use domestically produced rice.

# ドリンクメニュー

## DRINK MENU

### ビール Beer

サントリー ザ プレミアムモルツ (生ビール)  
Suntory the premium malt's (Draft beer) ￥650 税別  
(税込 ￥702)

サントリー マスターズドリーム (生ビール)  
Suntory master's dream (Draft beer) ￥800 税別  
(税込 ￥864)

サントリー ザ モルツ (中瓶)  
Suntory the malt's ￥700 税別  
(税込 ￥756)

サントリー オール フリー (小瓶)  
Suntory all free ￥500 税別  
(税込 ￥540)

### 日本酒 Sake

	1合 (180ml)	1.5合 (270ml)
松竹梅 山田錦 (特別純米 辛口) Shochikubai yamadanishiki	￥850 税別 (税込 ￥918)	￥1,250 税別 (税込 ￥1,350)

福寿 御影郷 (純米吟醸)  
Fukujyu mikagego ￥1,000 税別  
(税込 ￥1,080) ￥1,400 税別  
(税込 ￥1,512)

播州一献 (純米吟醸)  
Banshuittukon ￥1,100 税別  
(税込 ￥1,188) ￥1,600 税別  
(税込 ￥1,728)

### 焼 酎 Shochu

	グラス/Glass (60ml)	ボトル/Bottle (720ml)
富乃宝山 (芋) Tominohozan	￥650 税別 (税込 ￥702)	￥7,500 税別 (税込 ￥8,100)

藤居 井田萬力 (麦)  
Fujii idamanriki ￥650 税別  
(税込 ￥702)

中 々 (麦)  
Nakanaka ￥9,000 税別  
(税込 ￥9,720)



### さざんか おすすめ 和酒

### クラフトビール Japanese beer

全国各地の醸造所で造られた品質の良い  
個性あふれるビールをどうぞ。

詳しくはスタッフまで

小 瓶 ￥1,100～ 税別  
(税込 ￥1,188～)

### 日本酒 Sake

詳しくはスタッフまで

グラス/glass ￥1,000～ 税別  
(100ml) (税込 ￥1,080～)

### 焼 酎 Shochu

レストランスタッフがこだわって取り揃えた  
焼酎や変わり焼酎などなど…。

詳しくはスタッフまで

グラス/glass ￥800～ 税別  
(60ml) (税込 ￥864～)

# ドリンクメニュー

## DRINK MENU

### 果実酒 Fruit wine

	グラス/Glass (60ml)	ボトル/Bottle (720ml)
梅の宿 梅酒 Umenoyado umeshu	￥650 税別 (税込 ￥702)	￥6,500 税別 (税込 ￥7,020)

五神 ゆず酒 Goshin yuzushu	￥650 税別 (税込 ￥702)	￥6,500 税別 (税込 ￥7,020)
--------------------------	----------------------	--------------------------

### ワイン Wine

	グラス Glass
白ワイン White wine	￥1,000～ 税別 (税込 ￥1,080～)

赤ワイン Red wine	￥1,000～ 税別 (税込 ￥1,080～)
------------------	----------------------------

### ウイスキー Whisky

サントリー 角 Suntory kaku	(30ml) ￥850 税別 (税込 ￥918)
-------------------------	-----------------------------

バランタイン12年 Ballantine 12years old	(30ml) ￥1,100 税別 (税込 ￥1,188)
-------------------------------------	---------------------------------

サントリー 響 Suntory hibiki	(30ml) ￥1,300 税別 (税込 ￥1,404)
---------------------------	---------------------------------

I.W.ハーパー12年 I.W.herper 12years old	(30ml) ￥1,300 税別 (税込 ￥1,404)
---------------------------------------	---------------------------------

### ブランデー Brandy

ヘネシーVSOP Hennessy VSOP	(30ml) ￥1,800 税別 (税込 ￥1,944～)
---------------------------	----------------------------------

### ソフトドリンク Soft drink

ペプシコーラ Pepsi cola	￥500 税別 (税込 ￥540)
----------------------	----------------------

オレンジジュース Orange juice	￥500 税別 (税込 ￥540)
--------------------------	----------------------

ジンジャーエール Ginger ale	￥500 税別 (税込 ￥540)
------------------------	----------------------

サントリー ホワイトウォーター Suntory white water	￥500 税別 (税込 ￥540)
--	----------------------

サントリー ホワイトソーダ Suntory white soda	￥500 税別 (税込 ￥540)
-------------------------------------	----------------------

サントリー ウーロン茶 Suntory oolong tea	￥500 税別 (税込 ￥540)
-----------------------------------	----------------------

コーヒー Coffee	￥500 税別 (税込 ￥540)
----------------	----------------------

アイスコーヒー Ice coffee	￥500 税別 (税込 ￥540)
-----------------------	----------------------

ペリエ (小 瓶) Perrier	￥600 税別 (税込 ￥648)
----------------------	----------------------