

料理長おすすめ御膳 メイン料理、御飯、香の物、味噌椀 1,800円
※内容の詳細はスタッフにお尋ねください。



環楽弁当 1,800円
作里、煮物、焼物、御飯、味噌椀



とんかつ御膳 1,800円
環楽特製とんかつ
(八丁味噌入りデミグラスソース、とんかつソース)
サラダ、御飯、香の物、味噌椀



胡麻蕎麦セット 1,600円
胡麻蕎麦(温製または冷製)
天婦羅、稻荷寿司(2ヶ)



稻庭うどんセット 1,600円
温製稻庭うどん、天婦羅、稻荷寿司(2ヶ)

環樂御膳 2,400円

先付、作里、煮物、焼物、中鉢、食事

デザート・お飲物が付いたお得なプラン

おしゃべり御膳プラン 3,000円

環樂御膳、デザート、コーヒーまたは紅茶付き



※写真は環樂御膳イメージです。

特製松花堂弁当 3,500円

先付、作里、煮物、焼物、揚物、食事、本日のデザートまたはコーヒー付き

デザート・お飲物が付いたお得なプラン

おしゃべり御弁当プラン 4,000円

特製松花堂弁当、デザート、コーヒーまたは紅茶付き

上記おしゃべりプランで食後のデザートやコーヒーを特別フロア「グランドイングランド」でお召し上がりいただく場合は、ご利用日の前日までにご予約ください。

※ご利用は2名様～30名様まで。



グランドイングランド クラブラウンジ

焼物御膳 2,500円

先付、本日の焼物三種盛合せ、御飯、香の物、味噌椀

天婦羅御膳 2,500円

天婦羅盛合せ(旬の魚二種、海老、旬の野菜三種)
御飯、香の物、味噌椀または冷やし胡麻蕎麦

お造り御膳 3,500円

先付、お造り四種盛合せ、御飯、香の物、味噌椀

環樂特製いくら丼 2,900円

香の物、味噌椀

環樂寿司(十貫) 4,000円

特撰環樂寿司(十貫) 5,000円

※季節により内容が変更になる場合があります。
※当レストランで使用しているお米は全て国産米です。
※メニューの料金には税金・サービス料が含まれております。

○昼小会席 四、二〇〇円

八寸 かすべと独活酢味噌和え

赤芽
鰯煮凝り 葉取り鼈甲生姜
湯葉と海老友地和え

吸 椀 若草豆腐 浅蛸貝玉衣
独活 香り物

作 里 本日の造り盛合せ
妻一色 山葵 土佐醤油

煮 物 蟹玉素真丈阿蘭陀煮
筍 蓮芋 竹麩 一寸豆 木の芽

焼 物 曹以糲漬 帆立貝赤土焼
京路伽羅煮 艶煮昆布

食 事 じゃこと青菜御飯
香の物 味噌椀

胡麻蕎麦 針海苔洗い葱山葵

水菓子 本日のデザート盛合せ
コーヒーもしくは紅茶

○環楽会席 五、五〇〇円

箸付 かすべと独活酢味噌和え

赤芽
鰯煮凝り 葉取り鼈甲生姜
湯葉と海老友地和え

八寸 季節の魚菜大名和え
桜姫鳥スモーク風味
塩仕立てチリ酢餡掛け 針茗荷

吸 椀 若草豆腐 浅蛸貝玉衣
筍 若布 輪胡瓜 香り物

作 里 本日の造り盛合せ
独活 香り物

煮 物 蟹玉素真丈阿蘭陀煮
筍 蓮芋 竹麩 一寸豆 木の芽

メイン (チヨイス)

◎焼物盛合せ

・曹以糲漬
・帆立貝赤土焼
京路伽羅煮 艶煮昆布

◎天婦羅盛合せ
薬味 天出し

◎本日のお肉料理

食 事 じゃこと青菜御飯

香の物 味噌椀 または
胡麻蕎麦 針海苔洗い葱山葵

水菓子 本日のデザート盛合せ
コーヒーもしくは紅茶

○竹会席 七、〇〇〇円

八寸 かすべと独活酢味噌和え

赤芽
鰯煮凝り 葉取り鼈甲生姜
湯葉と海老友地和え

吸 椀 若草豆腐 浅蛸貝玉衣
筍 若布 輪胡瓜 香り物

作 里 本鮪平取り
縞鯨重ね造り
牡丹海老
妻一色 山葵 土佐醤油

煮 物 蟹玉素真丈阿蘭陀煮
筍 蓮芋 竹麩 一寸豆 木の芽

焼 物 曹以糲漬
帆立貝赤土焼
京路伽羅煮 艶煮昆布

強 肴 (チヨイス)

◎天婦羅盛合せ
薬味 天出し

◎本日のお肉料理

食 事 じゃこと青菜御飯

香の物 味噌椀 または
胡麻蕎麦 針海苔洗い葱山葵

水菓子 本日のデザート盛合せ
コーヒーもしくは紅茶

※その他、ご予算・ご希望に応じますので、お申し付けください。
※当レストランで使用しているお米は全て国産米です。
※メニューの料金には、税金・サービス料が含まれております。