

～旬の会席～

## 桜

新鮮なお造り、  
揚げたて天ぶらの付いた  
満足のコース



【料理内容】  
前菜/焼き物  
お造り3種盛り合わせ  
天ぶら盛り合わせ  
炊き込みご飯  
吸い物

お一人様 ¥12,000  
[税込 ¥13,200]

～旬の会席～

## 八重桜

造り5種盛、  
揚げたての天ぶらに、  
和牛料理付の満足できる  
豪華なコース



【料理内容】  
前菜/焼き物  
ローストビーフ  
お造り5種盛り合わせ  
天ぶら盛り合わせ  
鯛めし/吸い物

お一人様 ¥13,500  
[税込 ¥14,850]

「季節限定」～春の特別コース～桜鯛

前菜・お造り  
揚げたての天ぶら  
桜鯛のしゃぶ鍋で  
春の鯛を堪能できます



【料理内容】  
突き出し/手毬寿司  
お造り盛り合わせ  
天ぶら盛り合わせ  
生あおさ入りのお出汁の鯛しゃぶ鍋  
うどん

お一人様 ¥15,400  
[税込 ¥16,940]

～旬の鍋～

## 梅

山海ちゃんこ鍋に、  
お造りや各種オードブル



【料理内容】  
前菜  
手毬寿司  
お造り3種盛り合わせ  
山海ちゃんこ鍋  
中華麺

お一人様 ¥12,000  
[税込 ¥13,200]

～旬の鍋～

## 竹

大海老・牡蠣の入った  
豪華ちゃんこ鍋に、  
お造りや各種オードブル



【料理内容】  
前菜  
手毬寿司  
お造り5種盛り合わせ  
山海ちゃんこ鍋(大海老と牡蠣入り)  
中華麺

お一人様 ¥13,500  
[税込 ¥14,850]

「季節限定」～夏の特別コース～鱧づくし

鱧しゃぶ鍋をメインに、  
天ぷらやお造りなどの  
鱧づくし



【料理内容】  
前菜  
炙り鱧入りお造り盛り合わせ  
鱧入り天ぶら盛り合わせ  
鱧しゃぶ鍋  
雑炊

お一人様 ¥16,000  
[税込 ¥17,600]

～旬のおまかせ御膳～ オードブルコース

海鮮丼や  
揚げたて熱々のフライが  
好評な各種オードブル



【料理内容】  
前菜/焼き物  
スモーク3種  
フライの盛り合わせ  
サーモンとイクラの親子寿司  
吸い物

お一人様 ¥13,000  
[税込 ¥14,300]

～しゃぶしゃぶ鍋コース～

「黒毛和牛」の  
しゃぶしゃぶ鍋に、  
お造りや天ぶら盛りあわせ



【料理内容】  
前菜/手毬寿司  
お造り5種盛り合わせ  
天ぶら6種盛り合わせ(※1)  
黒毛和牛のしゃぶしゃぶ鍋  
うどん

お一人様 ¥16,500  
[税込 ¥18,150]

※1 天ぶらをお付けしない場合は、お一人様 ¥15,500(税込¥17,050)になります

「季節限定」～冬の特別コース～とらふぐづくし

国産の大型活トラフグを  
使用した冬限定のコース



【料理内容】  
フグ皮湯引きポン酢  
生フグ身のぶつ切り  
フグ身の揚げたて唐揚げ  
てっちり鍋  
雑炊

お一人様 ¥18,000  
[税込 ¥19,800]

～旬のお弁当～

## 若葉

前菜から牛肉料理、筍ごはんなど  
お子様用や、昼のお弁当用に  
御利用できます



【料理内容】  
前菜/焼き物  
ローストビーフ  
炊き込みご飯  
吸い物

お一人様 ¥10,500  
[税込 ¥11,550]

～季節の松花堂コース～

旬の食材を  
堪能できるコースです  
季節ごとに変わる品を  
お楽しみください。



【料理内容】  
お料理内容につきましては  
季節毎に変わりますので  
詳しくはお問い合わせください。  
お一人様 ¥16,000  
[税込 ¥17,600]

全コースで、ご乗船中のお飲み物はすべて「飲み放題」です。

生ビールや瓶ビールをはじめ、日本酒・焼酎やワイン、ソフトドリンクまで各種取り揃えております。

- ビール  
生ビール・瓶ビール(サッポロ黒ラベル)
- サワー(サッポロ 水彩サワー)
- レモン・ライム・カルピス・シークワーサー  
ゆず・ピーチ・マンゴー
- 日本酒  
熱燗・冷酒・吟醸酒
- ワイン  
ワイン 赤・白
- 焼酎  
麦焼酎(二階堂)  
芋焼酎(宝山・黒霧島・赤霧島)など
- 梅酒
- ウイスキー  
Jack Daniel's・  
Ballantine's・サントリー角
- ノンアルコール飲料  
ノンアルコールビール・コーラ・ジンジャエール・  
オレンジジュース・グレープフルーツジュース・  
マンゴージュース・ウーロン茶・緑茶など



※鍋のコースにつきましては、掲載写真は4名様分になります。お一人様鍋へは追加料金にて変更できるメニューもございます。

※食材の変更や追加などこちらでできる限りの対応をさせていただきます。詳しくは、お問い合わせ時にご確認ください。

※旬の食材を厳選してお届けします。その日の市況から最もコストパフォーマンスの高い食材を組み合わせて、コース料理にてご提供いたします。