

《平日限定》 お膳物 WEEKDAY LUNCH SET

上天井 “TENDON”

天井（活車海老 2 本 魚介 1 種 野菜 4 種 海苔）

小鉢 香の物 赤出汁 果物

Tempura; Two Fresh Tiger Prawns, Seafood, Vegetables, Seaweed on Rice,
Side Dish, Japanese Pickles, Soup, Fruits

4,500 円

すきやき御膳 “SUKIYAKI GOZEN”

小鉢 すきやき小鍋 白御飯 赤出汁 果物

Side Dish, Sukiyaki, Rice, Red Miso Soup, Fruits

5,300 円

うな重 “UNAJU”

小鉢 もずく酢 うな重 肝吸物 果物

Side Dish, Vinegared Mozuku, Rice Bowl with Grilled Eel, Soup, Fruits

6,300 円

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

《平日限定》はなの三段弁当 5,000 円
HANANO WEEKDAY BENTO

三段重

Jubako Boxes

一の重

旬菜彩り盛り合わせ

小鉢いろいろ 和え物 串打ち肴 手毬寿司 珍味

Assorted Seasonal Appetizers;

Dressed Dishes, Boiled Vegetables in Dashi Broth, Skewers, Temari Sushi, Japanese Savory Delicacy

二の重

造り二種盛り 野菜炊き合わせ もずく酢

Two Kinds of Sashimi, Simmered Vegetables, Vinegared Mozuku

三の重

近江牛ローストビーフ

Omi Roast Beef

御飯

Rice

じゃこ御飯セイロ蒸し 香の物

Steamed Rice with Dried Whitebait, Japanese Pickles

吸物

Soup

清汁仕立て

Clear Dashi Soup

水菓子

Dessert

季節物

Seasonal Fruits

撫子 - なでしこ 7,500 円

NADESHIKO

先付	小芋利休味噌和え 海老 焼穴子 焼粟麩 隠元
Appetizer	Taro, Shrimp, Grilled Conger Eel dressed with Rikyu Miso, Millet Wheat Gluten, Green Beans
煮物椀	萩かぶら真丈 小豆 木耳 銀杏
Steamed Dish	Turnip Dumpling Soup, Adzuki Bean, Wood Ear Mushroom, Ginkgo Nut 【+2,500 円】松茸土瓶蒸しに変更いただけます。Change to Steamed Matsutake in Dashi Broth
造り	季節の造り二種盛り
Sashimi	Assorted Two Kinds of Seasonal Sashimi
八寸	法蓮草と蟹 生姜加減酢 焼茄子とんぶりとろろ掛け 菊菜と茸白和え
Assorted Dish	白身昆布メ小袖寿司 甘酢生姜 厚焼玉子 海老湯葉巻揚げ 枝豆 Spinach and crab with ginger vinegar, Grilled eggplant with field caviar and grated yam, Kikuna and Mushroom dressed with mashed tofu, Kelp-cured white fish Sushi, Sweet-vinegared ginger, Rolled egg, Fried shrimp rolled with yuba, Edamame
合肴	サーモン味噌柚庵焼 叩き長芋おろし 茗荷酢
Grilled Dish	Yuan-style Grilled Salmon, Grated Japanese Yam, Vinegared Myoga 【+1,500 円】近江牛ローストビーフに変更いただけます。Change to Roast Omi Beef
鉢物	鶏つみれと冬瓜 占地 人参 葛切り 共地生姜餡
Side Dish	Chicken Dumpling and Winter Melon, Shimeji Mushroom, Carrot, Kuzukiri, Ginger Thick Sauce
御飯	さつま芋御飯 香の物 赤出汁
Rice	Kamameshi Rice with Sweet Potato, Japanese Pickles, Red Miso Soup 【+2,000 円】松茸釜飯に変更いただけます。Change to Kamameshi Rice with Matsutake
水菓子	秋の実ワインゼリー寄せ または 季節のフルーツ
Dessert	Autumn Fruits Wine Jelly or Seasonal Fruits

おすすめ一品料理

CHEF'S RECOMMENDATION

居酒屋はなの名物 出汁巻玉子 Rolled Egg with Dashi Broth 500 円

松茸昼会席 13,000 円

MATSUTAKE LUNCH COURSE

先付
Appetizer 焼茄子入り胡麻豆腐
Sesame Tofu with Grilled Eggplant

吸物
Steamed Dish 土瓶蒸し 松茸 鱧 海老 三つ葉 酢立
Steamed Matsutake, Pike Conger, Prawn with Dashi Broth

造り
Sashimi 季節の造り三種盛り
Assorted Three Kinds of Seasonal Sashimi

焼物
Grilled Dish 松茸とかます杉板焼
Grilled Matsutake and Barracuda with Cedar Board

【+2,000 円】近江牛ローストビーフと焼松茸に変更いただけます。Change to Roasted Omi Beef and Grilled Matsutake

強肴
Fried Dish 天婦羅 松茸 穴子 焼さつま芋 軸法蓮草 ヤングコーン
Assorted Tempura; Matsutake, Conger Eel, Sweet Potato, Spinach, Baby Corn

鉢物
Fried Dish かぶらと飛龍頭玉メ 蟹と色々きのこ餡掛け
Turnip and Deep-fried Tofu, Crab and Mushrooms Thick Sauce

御飯
Rice 松茸釜飯 香の物 赤出汁
Kamameshi Rice with Matsutake. Japanese Pickles, Red Miso Soup

水菓子
Dessert 秋の実ワインゼリー寄せ または 季節のフルーツ
Autumn Fruits Wine Jelly or Seasonal Fruits

おすすめ一品料理 CHEF'S RECOMMENDATION

居酒屋はなの名物 出汁巻玉子 Rolled Egg with Dashi Broth 500 円

椿 - つばき 16,000 円

TSUBAKI

先付	焼茄子入り胡麻豆腐 生雲丹 車海老 低温調理椎茸
Appetizer	Grilled Eggplant and Sesame Tofu, Sea Urchin, Tiger Prawn, Sous-vide Shiitake
煮物椀	自家製西京仕立て 甘鯛酒蒸し かぶら
Steamed Dish	Steamed Tilefish and Turnip Soup, Saikyo Style 【+2,500 円】松茸土瓶蒸しに変更いただけます。Change to Steamed Matsutake in Dashi Broth
造り	季節の造り三種盛り
Sashimi	Assorted Three kinds of Seasonal Sashimi
酒菜	法蓮草と蟹生姜加減酢 無花果白掛け かます焼小袖寿司 甘酢生姜
Assorted Dish	鱧の子袱紗焼玉子 帆立貝柱ナッツ揚げ 枝豆 Spinach and crab with Ginger Vinegar, Fig dressed with mashed tofu, Barracuda sushi, Sweet-vinegared ginger Japanese-style baked egg with pike conger roe, Fried scallop and nuts, Edamame
合肴	鮑といろいろ茸バター焼
Grilled Dish	Grilled Abalone and Mushrooms with Butter 【+2,000 円】近江牛サーロイン炭火焼に変更いただけます。Change to Chacoal-grilled Omi Beef Sirloin
強肴	ニラ蕎麦 桜海老と菊菜搔揚げ
Noodles	Soba Noodles with Chinese Chives, Shrimp and Kikuna Tempura
鉢物	鶏つみれと冬瓜 飛龍頭 人参 葛切り 共地生姜餡
Side Dish	Chicken Dumpling and Winter Melon, Shimeji Mushroom, Carrot, Kuzukiri, Ginger Thick Sauce
御飯	鰻釜飯 香の物 赤出汁
Rice	Kamameshi Rice with Eel, Japanese Pickles, Red Miso Soup 【+1,500 円】松茸釜飯に変更いただけます。Change to Kamameshi Rice with Matsutake
水菓子	林檎ヨーグルトソルベ または 季節のフルーツ
Dessert	Apple Yogurt Sherbet or Seasonal Fruits

おすすめ一品料理

CHEF'S RECOMMENDATION

居酒屋はなの名物 出汁巻玉子 Rolled Egg with Dashi Broth 500 円

松茸味覚会席 25,000 円

MATSUTAKE DINNER COURSE

先付 Appetizer	菱蟹と松茸 法蓮草 菊花 酢立醤油和え Crab, Matsutake and Spinach, marinated with Sudachi and Soy Sauce
吸物 Steamed Dish	土瓶蒸し 松茸 鱧 車海老 三つ葉 酢立 Steamed Matsutake, Pike Conger, Tiger Prawn with Dashi Broth
造り Sashimi	季節の造り三種盛り Assorted Three kinds of Seasonal Sashimi
焼物 Grilled Dish	近江牛サーロインと松茸炭火烧 季節焼野菜 Charcoal-grilled Omi Beef Sirloin and Matsutake, Seasonal Vegetable 【+2,500 円】近江牛へれに変更いただけます。Change to Charcoal-grilled Omi Beef Fillet
揚げ物 Fried Dish	甘鯛松茸巻天ぷら 松茸フライ Fried Tilefish and Matsutake, Fried Matsutake
鉢物 Side Dish	松茸と蒸し鮑の玉メ Matsutake and Steamed Abalone with Egg, Grilled Eggplant, Thick Sauce, Salmon Roe
御飯 Rice	地鶏せせり入り松茸釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Chicken and Matsutake, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	林檎ヨーグルトソルベ または 季節のフルーツ Apple Yogurt Sherbet or Seasonal Fruits

おすすめ一品料理

CHEF'S RECOMMENDATION

居酒屋はなの名物 出汁巻玉子 Rolled Egg with Dashi Broth 500 円

料理長おすすめ 松茸料理

Recommendation Dish of Matsutake

松茸と菱蟹 法蓮草酢立醤油和え Matsutake, Crab and Spinach marinated Sudachi and Soy Sauce	2,500 円
松茸入り茶碗蒸し Steamed Brothy Egg Custard with Matsutake	2,800 円
松茸土瓶蒸し Steamed Matsutake with Dashi Broth	3,500 円～
 松茸 炭火焼 又は ホイル焼 Foil-roasted Matsutake (50g)	4,000 円～
 松茸天ぷら Matsutake Tempura	3,500 円～
松茸フライ Fried Matsutake	3,500 円～
松茸釜飯 Kamameshi Rice with Matsutake	5,000 円～

※釜飯は二名様分の量です。40 分程お時間いただきます。
Kamameshi Rice is cooked for two persons. It takes about 40 minutes.

一品料理

A LA CARTE

小鉢 Appetizer

もずく酢	900 円
Vinegared Mozuku Seaweed	
小芋と海老 焼穴子利休味噌和え	1,300 円
Taro, Shrimp, Conger Eel dressed with Rikyu Miso	
万願寺唐辛子焼浸し	900 円
Grilled Manganji Pepper with Dashi	
焼茄子入り胡麻豆腐	1,200 円
Grilled Eggplant and Sesame Tofu	
法蓮草と蟹浸し	1,100 円
Boiled Spinach and Crab with Dashi	
無花果生ハム巻	1,200 円
Fig rolled with Dry-cured Ham	
揚げ銀杏	1,300 円
Fried Ginkgo Nut	

珍味 Delicacies

烏賊このわた	2,300 円
Squid Konowata	
白身鯛腸塩辛和え	1,800 円
White Fish with Salted Sea Bream Guts	
たたみ鰯	1,000 円
Sardine Chips	
自家製からすみ大根	2,800 円
Homemade Dried Mullet Roe and Daikon	

造り Sashimi

本日の造り盛り合わせ Assorted Today's Sashimi	
三種 (Three kinds)	4,500 円～
五種 (Five kinds)	6,000 円～
白身造り 又は うす造り	3,300 円
White Fish Sashimi	
あおり烏賊	2,800 円
Squid	
真蛸	2,800 円
Octopus	
鮪 (赤身 又は トロ)	3,300 円～
Tuna or Fatty Tuna	
戻り鰹叩き	3,300 円
Seared Bonito	
北海道バフン雲丹	3,800 円
Sea Urchin from Hokkaido	

吸物 Soup Dish

萩かぶら真丈の吸物	2,100 円
Turnip Dumpling Soup	
自家製西京仕立て 甘鯛の吸物	2,300 円
Tilefish Soup, Saikyo Style	

一品料理

A LA CARTE

小鍋 Small Hot Pot

鱧小鍋	3,000 円
Small Hot Pot of Pike Conger	
黒毛和牛と季節野菜小鍋	3,300 円
Small Hot Pot of Wagyu Beef and Seasonal Vegetables	
ねぎま小鍋 (葱・中トロ)	3,500 円
Small Hot Pot of Fatty Tuna and Leek	

焼物 Grilled Dish

車海老塩焼 (2 本)	3,200 円
Two Grilled Tiger Prawn	
サーモン味噌柚庵焼	2,300 円
Grilled Salmon with Miso	
鱧照焼	2,800 円
Pike Conger Teriyaki	
鰻 白焼又は蒲焼	3,800 円
Grilled Eel or Glaze-grilled Eel	
鮑と色々茸バター焼	4,200 円
Sauteed Abalone and Mushrooms with Butter	
近江牛ローストビーフ	3,800 円
Roast Omi Beef	
黒毛和牛炭火焼 (60g)	4,800 円
Charcoal-grilled Wagyu Beef 60g	
居酒屋はなの名物 出汁巻玉子	1,200 円
Rolled Egg with Dashi Broth	

揚げ物 Fried Dish



野菜天婦羅	3,300 円
Vegetable Tempura	
天婦羅盛り合わせ	4,600 円
Assorted Tempura	
車海老 生揚げ又は天婦羅 (2 本)	3,200 円
Blue Rare Fried Two Tiger Prawn or Two Tiger Prawn Tempura	
生雲丹磯辺揚げ	3,000 円
Fresh Sea Urchin and Seaweed Tempura	
無花果と白身揚げ出汁	2,100 円
Fried Fig and White Fish in Dashi	

炊き合せ・蒸しもの Steamed Dish

野菜炊き合わせ	1,700 円
Steamed Vegetables	
鶏つみれと冬瓜煮	1,900 円
Simmered Chicken Dumpling and Winter Melon	
かぶらと飛龍頭玉メ 蟹と茸餡掛け	2,100 円
Turnip and Fried Tofu Dumpling, Crab and Mushroom Thick Sauce	
鯛あら炊き	2,300 円
Simmered Sea Bream Head and Bones	
近江牛吉野煮と冬瓜	2,300 円
Simmered Omi Beef and Winter Melon	
茶碗蒸し	1,800 円
Steamed Brothy Egg Custard	

一品料理

A LA CARTE

御食事 Rice/Noodles

	はなの名物 冷汁そうめん	2,100 円
	Somen Noodles with Cold Miso Soup	
	酢立そば	1,900 円
	Sudachi Soba Noodles	
	海老天うどん (海老2尾)	2,500 円
	Udon Noodles with Two Prawn Tempura	
	野菜雑炊	1,800 円
	Rice Porridge with Vegetables, Pickles	
	にぎり寿司盛り合わせ (5貫)	3,800 円
	Assorted 5 pieces Sushi	
	鉄火巻 (6貫)	2,100 円
	Tuna Sushi Roll (6 pieces)	
	かっぱ巻 (6貫)	900 円
	Cucumber Sushi Roll (6 pieces)	
	しんこ巻 (6貫)	900 円
	Japanese Pickles Sushi Roll (6 pieces)	
	梅しそ巻 (6貫)	900 円
	Japanese Plum and Shiso Leaf Sushi Roll (6 pieces)	
	鯛釜飯	3,800 円
	Kamameshi Rice with Sea Bream	
	鰻釜飯	4,500 円
	Kamameshi Rice with Eel	
	鮑釜飯	4,500 円
	Kamameshi Rice with Abalone	
	五目釜飯	3,500 円
	Kamameshi Rice with Meat and Vegetables	
	玉蜀黍釜飯	3,200 円
	Kamameshi Rice with Corn	

デザート Dessert

	秋の実ワインゼリー寄せ	1,500 円
	Autumn Fruits Wine Jelly	
	林檎ヨーグルトソルベ	900 円
	Apple Yogurt Sherbet	
	メロン	1,800 円
	Melon	
	マンゴー	1,500 円
	Mango	
	シャインマスカット	1,500 円
	Muscat	
	無花果	1,200 円
	Fig	
	梨	1,100 円
	Pear	
	フルーツ3種盛り合わせ	2,000 円
	Assorted Fruits	

※釜飯は二名様分の量です。40 分程お時間いただきます。Kamameshi Rice is cooked for two persons. It takes about 40 minutes.