

駿河湾
産

桜えびフェア

国産桜えびは、春と秋に駿河湾のみで水揚げされる名産品。
海のルビーとも言われる程美しい桜色で、大変貴重な食材です。

ひつまぶしの
おいしいお召し上がり方



一杯目・二杯目はお刺身と
ご飯でお召し上がりください。
黄身醤油をかけながらどうぞ。



三杯目からは、付属の薬味を
加えながら、味の変化を
お楽しみください。



メはまぐろの出汁をかけて
だし茶漬けどうぞ。
ねぎとろと鯛の切り身を一緒に
いれていただくとより一層美味しく
お召し上がりいただけます。



今が旬。新鮮な生桜えび、生しらす、釜揚げしらすと
まぐろのたたきを盛りつけた贅沢ひつまぶし。

桜えびとしらすのひつまぶし

1,710円 (税込1,880円)



桜えび土鍋ご飯とたらば蟹 潮彩御膳

3,164円 (税込3,480円)



三崎まぐろ・桜えび・しらすの三色丼

1,710円 (税込1,880円)



駿河湾産桜えびを土鍋に入れ炊き上げたご飯と
香り豊かでサクサク食感のかき揚げ、
甘みたっぷりのお刺身で楽しめる商品に仕立てました。

駿河湾産桜えび

桜えびづくし土鍋ご飯膳

2,710円
(税込2,980円)



とと蔵 桜花膳

1,982円
(税込2,180円)

少しずつ、いろいろが楽しい松花堂。とと蔵自慢の料理に加え
駿河湾産桜えびを使用した、今だけの味わいです。



六つ仕切り

- ・生桜えび
- ・まぐろのお刺身
- ・胡麻和え刺身
- ・桜えびのかき揚げ
- ・まぐろの煮物
- ・サラダ



あじフライ

300円 (税込330円)



茹でたらば蟹

1,710円 (税込1,880円)



生桜えび

528円 (税込580円)



桜えびのかき揚げ

546円 (税込600円)

■揚げ物は海老・かに・卵・小麦・乳も同じ調理器具で揚げております。■刺身・寿司ネタは仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。
■当店では共通の調理器具で食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。

旬の逸品

'22-Mar.24