

旬の素材をシンプルに調理する

それが弊店のモットーです



- 標記料金は消費税込みです。
- 掲載メニューのほか、ご予算に応じた商品も準備致しております。
- 入荷状況により、写真の商品構成と異なる場合がありますので、ご了承ください。
- 昼食弁当、料理の配達、オードブルはご予約のみ、とさせていただきます。
- 恐縮ながら、予約は前日の14時までをお願いいたします。
- 掲載の商品・金額は2024年(令和6年)6月現在のものです。

山中温泉で過ごす楽しさを、お食事で表現いたしました。近海の海の幸と、地元山の幸とが会う食の醍醐味。お寿司がにぎり寿司と海鮮ちらし寿司の2種類がございます。冷凍、レトルトはほとんど使いません。したがって、食材は季節やその時の入荷状況により、かなり異なります。また、予約は一日前をお願いいたします。

¥5,000

奥の細道
海鮮御膳

山中道

海鮮御膳





忘れしやんすな 山中道を

東や松山西や薬師

山中節にもうたわれた東山は、別名「松山」と言われています。その名の通り、稜線や山肌は松におおわれています。東山神社が鎮座する参道は、かつて松の並木道でした。この風景は五十年前の様子で、両脇の松の木は今は枯れてありません。それでも、山道を歩きながら、途中で弁当を広げた記憶がよみがえります。その懐かしい思い出をたどりながら調理をしました。

Yamanakabushi



Matsuo Bashi

元禄2年山中温泉に長期滞在した松尾芭蕉は、黒谷橋を訪れました。そのときの風景が大変気に入り、「行脚の愉しみここにあり」と思わず手を叩いて叫んだとか。今この地には俳聖を祀る芭蕉堂が、ひっそりと佇んでいます。そのかたわらを通りすぎ、松山の坂道を登ると東山神社へまいります。芭蕉と山中節、何か不思議な関係があるようですね。

松尾芭蕉

行脚の愉しみここにあり！

四季

の味を食卓におとどけします

寿司松花堂

¥3,000～

寿司のかわりにご飯に替えることもできます。その際には、向付にお造りをつけるなど、色々なバリエーションをお楽しみいただけます。



奥の細道弁当

芭蕉 ¥2,500

曾良 ¥1,800

芭蕉はお造りが入ります。また、コンパクトサイズのミニお弁当も準備いたしております。

(¥1,500)



オードブル

(5人前)

¥6,000～

人が集うとき、食事を囲んでの楽しい語らいの場を提供します。季節の食材をひとつのオードブル皿に盛り込みました。サンプルは5人前です。



定番のお品書き



お寿司

盛合せ寿司	¥ 1,500
にぎり寿司	¥ 2,000
上にぎり	¥ 3,000
上盛合	¥ 2,800
ちらし並	¥ 2,000
ちらし上	¥ 2,800
イナリ(10個)	¥ 800
太巻	¥ 800
鉄火巻	¥ 700
細巻(干瓢・カッパ 梅しそ・おしんこ等)	¥ 400 ~

にぎり寿司

弊店のイチオシ人気メニューです。
季節やその時の市場での入荷状況
等により、内容は多少変わります。



*What a marvelous meal!
And have a nice time!!*



お飲物

ビール(大ビン)	¥ 900
ビール(生中)	¥ 700
ビール(生大)	¥ 800
酒(小・1合)	¥ 800
酒(大・2合)	¥ 1,500
冷酒(グラス)	¥ 800~
冷酒(4合)	¥ 4,500~
焼酎水割	¥ 700~
焼酎炭酸割	¥ 800~
ハイボール	¥ 800~
ノンアルコール	¥ 600
烏龍茶	¥ 400
サイダー・コーラ	¥ 500
ジュース	
ジンジャーエール	

グルメのふるさと、山中温泉

橋立港などの名だたる漁港と里山の上に位置し、
海の幸と山の幸が出会う里、それが山中温泉です。

寿司仕出しセット

お寿司をメインにした会席料理を
ひとつのパッケージに詰め込みま
した。内容はその時々のお荷状況
等により変わります。

¥ 5,000



寿司仕出しセット・ミニ

寿司仕出しセットのコンパクト版です。

¥ 3,800



寿司仕出しセットはいつでも前日午後2時までに
お申込みくださいますよう、お願い申し上げます。