

2025年3月1日 ご提供スタート!!

一階席
昼膳

12

周年
記念ランチ

笑花堂ランチ

しょうかどう

夜でも
予約で
承り[□]。

福ふく

数量限定

2.750円税込



温うどん(お椀)



コーヒー



ごはん 山有米



デザート



海老とお野菜 天ぷら

お刺身 三点盛り



サラダ 山有ドレッシング



小さなポタージュ



酢の物

お魚ひと品

珍味おろし

茶わん蒸し

白花豆の蜜煮

弥五郎豚とんかつ

二の箱

一の箱

写真はイメージです

おすすめ

大切な
お集まりや
ご宴会などに

ひとりなべ
しゃぶしゃぶ(一人鍋)付
4.000円も承ります。

前日迄
要予約

心もみなかも「満福」ランチ。

盛り込んだ

笑う門には福来る

小箱に「福」

とぎ

おんおん



※笑花堂ランチ イメージ



※和御膳 天ぷら イメージ

お勧め しょうかどう

■笑花堂ランチ 福 2.750円税込 ※2025年3月1日(土)~予約可

小箱に彩りよく少しずつお料理を盛り込んだ松花堂スタイルのランチです。

一の箱(小鉢、弥五郎豚とんかつ、茶碗蒸し など6品)

二の箱(刺身3点盛、海老とお野菜の天ぷら)

サラダ、スープ、ごはん、温うどん(お椀)、デザート、珈琲

※ディナータイムも前日迄のご予約にてお承り致します。

※+1.250円で【弥五郎豚 しゃぶしゃぶ(1人鍋)】をお付け頂けます↓↓↓↓

■和御膳 天ぷら 3.000円税込

天ぷらがメインになった少し贅沢なお膳です。

小鉢3品、刺身4点盛、サラダ、スープ、本日の一品、

天ぷらと焼き物(魚)、ごはん、お味噌汁、デザート、珈琲

※前日迄のご予約にてお承り致します。

■和御膳 寄せ鍋 3.000円税込

弥五郎豚 寄せ鍋がメインになった少し贅沢なお膳です。

小鉢3品、刺身4点盛、サラダ、スープ、本日の一品、

弥五郎豚 寄せ鍋、ごはん、自家製麺、デザート、珈琲

※前日迄のご予約にてお承り致します。(ディナータイムのみ)

■飲み放題 1.500円(生ビール人数分)/2.000円(生ビール飲み放題)

※前日迄のご予約にてお承り致します。(ディナータイムのみ)

※飲み放題はグループ皆様でのご注文に限らせて頂きます。

※お席ご利用時間 2時間(ラストオーダー20分前)とさせていただきます。

※飲み放題付の場合、上記3コースとも珈琲は付かずデザートのみとなります。



笑花堂ランチにお付け頂ける
弥五郎豚 しゃぶしゃぶ(1人鍋) イメージ

【FREE DRINK】

BEER シャンデーガフは
生ビールの杯数に含みます。

Premium Draft Beer

- ・アサヒ 熟撰 【生ビール】
- ・シャンデーガフ 【ビール&ジンジャーエール】
- ・ノンアルコールビール

HIGH BALL

- ・ブラックニッカ ハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・ヨークハイボール
- ・芋焼酎ハイボール

WINE

- ・赤ワイン ・白ワイン
- ・オペレーター 【白ワイン&ジンジャーエール】
- ・カリモーチョ 【赤ワイン&コーラ】

SOUR

- ・瀬戸内レモンサワー
- ・たんかんサワー
- ・桜島小みかんサワー
- ・日向夏サワー

FRUIT WINE

- ・自家製 梅酒
- ・小正のゆず酒
- ・小正のすもも酒
(ロック 又は ソーダ割)

SHOCHU

神川酒造
本格芋焼酎 **照葉樹林**
(ロック又は水割り又はお湯割り)

お席時間 2時間 (20分前ラストオーダー)

※おかわりの際はグラス交換でお願いいたします。
※ラストオーダー時の過度なご注文はご遠慮頂いております。
※飲み残しは追加料金を頂きます。予めご了承下さい。

COCK TAIL

- ・ジントニック
- ・モスコージュール
- ・アマレット ジンジャー
- ・カンスオレンジ ★ノンアルコール出来ます。
- ・パッションオレンジ
- ・ファジーネーブル ★ノンアルコール出来ます。
- ・マンゴーオレンジ

SOFT DRINK

- ・オレンジ・アップル・烏龍茶
- ・三ツ矢サイダー ・コーラ
- ・ジンジャーエール