

旬の和御膳で笑顔満開

# 笑花堂御膳

数量  
限定

要予約

※前日までにご予約ください



小箱に彩りよくお料理を盛り込んだ  
松花堂スタイルの一膳です。

小箱には、小鉢、やごろう豚のとんかつ、  
茶碗蒸しなど6品、お造り3点盛、  
農園野菜と海老の天ぷら、サラダ、  
スープ、ごはん、お椀（麺）、デザート、珈琲  
※当日迄のご予約にてお承り致します。

お1人様 2,750円（税込み）

※2名様から承ります

# 黒毛和牛 A4 鉄板焼き御膳

イチキ

50名コース

2,680円

100名コース

4,180円

サラダ、スープ、茶碗蒸し、前菜、刺身、  
黒毛和牛ロース50g、ごはん、味噌汁、デザート、珈琲

※イメージです

## 黒毛和牛と農園野菜を鉄板焼きで！

鹿児島県産の黒毛和牛ロース。やわらかな赤身にバランスよくサシの入った厳選したA4等級。濃厚な旨味とサシの甘みをご堪能ください。前菜、お刺身、デザートまでセットになった自慢の鉄板焼き御膳です。

鹿児島  
大成畜産  
やごろ<sup>どん</sup>う豚

## やごろ<sup>どん</sup>う豚 鉄板焼き御膳 1,980円

おおなりちくさん

曾於市大隅町大成畜産のブランド豚、「やごろ<sup>どん</sup>う豚」を鉄板焼きで！肉質細やかでさっぱりとした旨味の芳醇な味わいをご堪能ください。

※イメージです

## 本日のおさかな 鉄板焼き御膳 1,980円

市場直送の旬のお魚を  
鉄板焼きでふっくら仕上げ  
前菜、お刺身からデザートまで  
セットになっております。

本日  
おさかな  
鉄板焼き



※イメージです

# 山有 ふくいいただきの鍋

さんゆう

要予約

※前日までにご予約ください

黒毛和牛  
鹿児島

たからべ山有産  
旬野菜  
天ぷら  
前菜三種・お造り  
麺・デザート付



前日まで要予約  
2名様より承ります

お一人様 **5000円**

やごろう豚  
どん  
大隅町

たからべ山有産  
旬野菜  
天ぷら  
前菜三種・お造り  
麺・デザート付



前日まで要予約  
2名様より承ります

お一人様 **3000円**

飲み放題は、プラス1,500円（瓶ビール1本）

※要予約 プラス2,000円（瓶ビールも飲み放題）

メニュー及びお肉の種類は皆さま同一でお願いします

さんゆう

旬の和御膳とやごろう豚の鉄板焼き ※乾杯ビールは瓶ビール1本／1名

## 宴会プラン・頂（飲み放題付き）

1名様5,500円

笑花堂に当店自慢の黒毛和牛の鉄板焼きをお付けした  
お勧めコースです。

※お食事のみ場合は4,500円にてお承り致します。

ランチ会にもオススメ!!

小箱（小鉢、弥五郎豚とんかつ、茶碗蒸しなど6品）

サラダ、スープ、

刺身3点盛、海老とお野菜の天ぷら、黒毛和牛鉄板焼き、  
お椀（麺）、デザート

要予約

※前日までにご予約ください

## 宴会プラン・福（飲み放題付き）

1名様4,500円

笑花堂に当店自慢の弥五郎豚 鉄板焼きをお付けした  
お勧めコースです。

※お食事のみ場合は3,500円にてお承り致します。

ランチ会にもオススメ!!

小箱（小鉢、弥五郎豚とんかつ、茶碗蒸しなど6品）

サラダ、スープ、

刺身3点盛、海老とお野菜の天ぷら、弥五郎豚鉄板焼き、  
お椀（麺）、デザート

# 飲み放題メニュー

お時間：2時間制【20分前ラストオーダー】

禁止事項【飲み残し・一気飲み】【グラス交換制】



★アサヒスーパードライ (瓶)

★ノンアルコールビール (瓶)



★ハイボール・ブラックニッカ

★芋焼酎ハイボール



★赤ワイン ★白ワイン

★レモンサワー

★グレープフルーツサワー



★自家製梅酒 (ロック／ソーダ割り)



★本格芋焼酎 照葉樹林

(神川酒造)



## ●カクテル

カシスオレンジ (ノンアルコールできます)

パッションオレンジ

ファジーネーブル (ノンアルコールできます)

マンゴーオレンジ



## ●ソフトドリンク

オレンジジュース・アップルジュース・ウーロン茶

ニッキサイダー・コーラ・ジンジャーエール

## 2階席貸切につきまして (最大40名)

■ 人数 平日 (大人 25名以上)

土日祝日 (大人 30名以上)

■ お料理

松花堂ランチ 2,750円／黒毛和牛 鉄板焼きランチ 2,680円

宴会プラン 3,500円～、宴会プラン4,500円～

上記のいずれか

■ 時間枠 ランチ (11時～13時) (11時半～13時半)

(12時～14時) (12時半～14時半)

ディナー (17時半～19時半) (18時～20時)

(18時半～20時半) (19時～21時)

※2階席貸切の際も1階席には他のお客様がいらっしゃいます。

近隣のご迷惑になりますので大声や足音にご注意下さい。

## ご予約時の注意事項

※飲み放題のビールは(スーパードライ中瓶)となります。

※飲み放題付 宴会プランはディナータイムのみ、お承り致します。  
(ランチ貸切除く)

※お食事のみ (福3,500円/頂4,500円) はランチタイムもお承り致します。

※基本的にコースは皆様同じものへ揃えて頂いております。

(鉄板焼きランチを除く)

※滞在時間は最大2時間とさせて頂きます。

(飲み放題ラストオーダー 20分前)

※食材のアレルギーにつきましては、食材の変更は行いますが、  
同一空間、器具での調理になります。予めご了承下さい。

※宴会プランは+500円で瓶ビールも飲み放題へ変更頂けます。

※キャンセル、人数変更等は前日21時迄に必ずご連絡を頂きますよう  
お願い致します。

当日の変更はキャンセル料を頂戴しております。

※7名以上の場合はテーブルをつけて対応致します。  
※予約混雑時はお席の指定は出来かねますので、  
ご了承下さい。

※お子様椅子のご用意もございますが、  
数に限りがございますので、ご予約時に  
お申し付け下さい。

※ご予約のお客様も1階正面玄関にて、  
スタッフへご予約名をお伝え下さい。  
順番にご案内させて頂きます。

※貸切につきましては、前ページの案内をお読み下さい。

## 2階席 席図 ※最大40名様 全席 禁煙・テーブル席

モニター

2階席の大まかなイメージです。  
ご予約の際にお役立て下さい。

小テーブル①  
2~4名

簡易仕切り

小テーブル②  
2~4名

簡易仕切り

小テーブル③  
2~4名

簡易仕切り

小テーブル④  
2~4名

焼酎ディスプレイ棚

大テーブル①  
4~6名

簡易仕切り

大テーブル②  
4~6名

簡易仕切り

大テーブル③  
4~6名

柱

大テーブル④  
4~6名

ピ。ン

飾り棚

レジ

外入口

カウンター

お手洗い

階段

# 甘味 かんみ

## 今月のブリュレ 450円

たからべ農園の卵と季節の素材で作る濃厚でなめらか、表面をパリッとキャラメリゼ。



## 今月のケーキ 450円

丁寧に手づくりした季節のケーキ  
食後の余韻のスイーツタイム



## 自家製

### 黒胡麻アイス 250円

山有の定番、人気アイスクリーム。

贅沢に黒ごまを使い濃厚に仕上げました。モナカと一緒に召し上がり下さい。

その他のアイスクリーム 各250円

熊本 ジャージーミルクアイス

福岡 あまおう苺アイス

ベルギーチョコレートアイス

長野 シャインマスカットアイス

コーヒー、紅茶(ホット/アイス)

アイスカフェオレ 各300円



店内仕込み

11時～14時/17時～20時

## 【山有の単品TAKEOUT】

人気NO.1

### 森林どり からあげ 900円

※5個入り 約200グラム キャベツ付き

テイクアウト  
専用  
メニュー

### 弥五郎豚 とんかつ(ロース/モモ) 900円

※約150グラム キャベツ付き

### 厳選 塩さば 900円

※キャベツ付き

### 天ぷら 単品 900円

※海老天×1本、野菜天×6種 変動あります

### 弥五郎豚 ロースかつ丼 1,100円

### 山有のごはん(200g) 150円

### 塩おにぎり(1個) 150円

### お味噌汁 150円

※当日中にお召し上がり下さい