

春のお祝い膳～春風のワルツ～



おかげさまで13周年

お寿司6貫・天ぷら6種 (海鮮2種/野菜4種)

小うどん・小鉢3種・スープ・茶碗蒸し

農園野菜のサラダ・デザート・コーヒー

六人の匠が奏でる感謝のハーモニー
創業より朝食バイキング、パン工房、サラダバー、
おせち料理、そばの提供など歴史を重ねながら
多くの皆様に足を運んでいただきました

これからも土をつくり、仲間と共に米や野菜を育み
環境と食を通じて幸福の頂へ

要予約

お1人様 **3,000円** (税込み)

※前日までにご予約ください

※2名様から承ります

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^{どん}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
※前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

イチ押し

50gコース
2,680円
100g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
やごろう豚
大成畜産

やごろう豚^{どん} 鉄板焼き御膳 1,980円

曾於市大隅町大成畜産のおおなりちくさんブランド豚、「やごろう豚^{どん}」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。



本日の
おさかな
鉄板焼き

※イメージです

きんゆう

山有ふくいたただきの宴会

旬の和御膳とやごろう豚どんの鉄板焼き ※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

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

※前日までにご予約ください
※2名様から承ります

春のひとさら 限定メニュー

山の恵み、春の香り。自然薯の極みを一品に



麺類やご飯に
トッピング
そのまま醤油で
シンプルに

数量
限定



じねんじよ

自然薯とろろ 250円 (財部町産)

厚めに輪切りにした
自然薯をカリカリに
揚げました
天つゆにくぐらせて
サクッと熱々を

数量
限定



じねんじよ

自然薯天ぷら 500円 (財部町産)

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

三ツ矢サイダー・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時間とさせていただきます。

(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いただきます。
- ※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。



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に表面をパリッとキャラメルゼ。

店内POPをご覧ください



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

店内POPをご覧ください



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
お召し上がり下さい。

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】

森林どり からあげ 900円

※5個入り 約200g ｷﾞャﾊﾞｯﾄﾞ付ｷ

人気NO.1

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150g ｷﾞャﾊﾞｯﾄﾞ付ｷ

厳選 塩さば 900円

※ｷﾞャﾊﾞｯﾄﾞ付ｷ

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