



毎朝、京都中央市場で40種類以上の魚介類を仕入れ、寿司・造り・一品・おすすめの料理を…。

にぎり・造り

- 鯛 鮭 鰻 鮪 鱈 とろ 穴子 小鰭 平貝 牡蠣

- 海老 鰹 烏賊 蛸 数の子 子持ち昆布 五子 芽葱 京湯葉 漬物寿司 (茄子・赤蕪・千枚)

※季節・天候により入荷のない品もございます。



寿司

- 特上にぎり 三五〇〇円
- 上にぎり 三〇〇〇円
- 並にぎり 二〇〇〇円
- 盛り合せ(2人前) 二〇〇〇円
- ちらし 一八〇〇円
- 鯖寿司 三〇〇〇円
- 上巻寿司 一八〇〇円
- 巻寿司 八〇〇円
- 箱寿司 一五〇〇円
- ト口鉄火巻 一六〇〇円
- 鉄火巻 一〇〇〇円
- 穴胡巻 一〇〇〇円
- 涙巻 五〇〇円
- 納豆巻 三〇〇円
- 干瓢巻 三〇〇円

※お持ち帰り・出前も承ります。ご予算ご希望に合わせた注文もご相談ください。

御料理

要予約

- 松華堂 ※配達専用 三〇〇〇円
- 梅紫蘇巻 三〇〇円
- 新香巻 二〇〇円
- 胡瓜巻 三〇〇円
- 会席 五〇〇〇円
- お子様弁当 二五〇〇円
- お食い初め膳 二五〇〇円



お飲み物

※お車を運転される方の飲酒はお断りさせていただきます。

- 瓶ビール アサヒ(小) 四〇〇円
- アサヒ(中) 六〇〇円
- キリン(中) 六〇〇円
- ノンアルコール 四〇〇円
- 冷酒 純米酒 八〇〇円
- 樽酒 六〇〇円
- 焼酎 芋・麦・黒糖・米 【ロック・水割・湯割】 五〇〇円
- 梅・柚子 かぼす・葡萄 ミントジンジャー 五〇〇円
- 果実酒 【ロック】 五〇〇円
- 【ソーダ】 六〇〇円
- ワイン 白・赤 【フルボトル】 三〇〇〇円
- ウイスキー 山崎 ハイボール(角) 八〇〇円
- ソフトドリンク 烏龍茶 サイダー オレンジ 三〇〇円
- 生絞りチューハイ すだち・檸檬 六〇〇円
- 熱燗 菊正宗上選 ひれ酒 四〇〇円

一品



- 肴 子持ち昆布 鯨ベーコン 自家製唐墨
- 焼 穴子山椒焼き きんぎ塩焼き のどぐろ塩焼き 鰻蒲焼き 寿司屋の出し巻
- 揚 天麩羅盛り合せ
- 汁物 寿司屋の赤だし 季節の吸い物
- 炊・蒸 鯛のあら炊き 鯛の骨蒸し 茶碗蒸し 蕪蒸し(冬季)
- 御飯 鯛茶漬 鯛茶漬
- 采 椎茸ポン酢 鰻(鱧)ざく 蛸酢 もろみ胡瓜 海鮮サラダ 漬物盛り合せ

