



四季結び 松永茶寮 夜の部/ディナーのご案内

**【 夜 】 17:00 - 21:00 (LO 20:30)**



**夏のおまかせ 満喫コース 4,800円 ( +税 )**

前菜	／ 夏の逸品盛合せ サザエのつぼ焼き 鰻巻ほか	温物	／ 茶碗蒸し
椀物	／ 茶そば	御食事	／ たこ釜めし/香の物
御造り	／ 鯖のあぶり 瀬戸内たこ他	留椀	／ 赤だし
小鍋	／ もみじ豚ロースの蒸し焼き ポン酢	水菓子	／ 季節の果物
揚物	／ 海老天 季節の野菜		



**夏のおまかせ ミニコース 3,000円 ( +税 )**

前菜	／ 夏の逸品盛合せ	温物	／ 茶碗蒸し
椀物	／ 茶そば	御食事	／ ご飯/香の物
御造り	／ 鯖のあぶり 瀬戸内たこ他	留椀	／ 赤だし
小鍋	／ もみじ豚ロースの蒸し焼き ポン酢	水菓子	／ 季節の果物
揚物	／ 海老天 季節の野菜		

\* 仕入れの都合で一部内容が異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。



\* 写真はしゃぶしゃぶ特選コース(4,480円+税)です。

## しゃぶしゃぶ特選コース

広島県産竹原・峠下牛  
広島県産瀬戸もみじ豚使用

**4,480円** ( +税 )

## 豚しゃぶコース

広島県産瀬戸もみじ豚使用

**2,980円** ( +税 )

- 小鉢 / 夏の逸品盛合せ
- 揚物 / 広島ハーブ鶏のから揚げ
- しゃぶしゃぶ / 峠下牛・もみじ豚(追加可能/別途料金)  
/ うどん・ラーメン 肉巻用野菜他
- 温物 / 茶碗蒸し
- 御食事 / ご飯

\* 肉巻用野菜はおかわり自由です。



## しゃぶしゃぶ

### オイルポン酢コース

広島県産瀬戸もみじ豚使用

**2,780円** ( +税 )

- 小鉢 / 夏の逸品盛合せ
- 揚物 / 広島ハーブ鶏のから揚げ
- しゃぶしゃぶ / もみじ豚(追加可能/別途料金)  
/ ラーメン 肉巻用野菜他
- 温物 / 茶碗蒸し
- 御食事 / ご飯

\* 肉巻用野菜はおかわり自由です。



### 茶寮御膳

1,980円 ( +税 )

竹かご(お造り・和え物・煮物・酢物)／小鍋／茶碗蒸し／釜めし



### 四季(とき)結び御膳

2,480円 ( +税 )

竹かご(お造り・和え物・煮物・酢物)／小鍋／ローストビーフ／天ぷら／茶碗蒸し／ご飯

\* 仕入れの都合で一部内容が異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。



## プレミアム御膳

2,980円 ( +税 )

彩りプレート(煮物・焼物・酢物・甘露煮ほか)／お造り／小鍋／茶碗蒸し／釜めし



## うなぎ御膳

2,980円 ( +税 )

国産うなぎ／煮物／酢物／茶碗蒸し／お椀

\* 仕入れの都合で一部内容が異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。



## お子様御膳

1,500円 ( +税 )

9歳以上対象 ※あくまでも年齢は目安です。



## お子様プレート

800円 ( +税 )

\* 仕入れの都合で一部内容が異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。