

【 スペシャルメニュー 】

Special menu



オードブル ※写真は5,000円オードブル(例)

2日前までの
要予約

¥5,000

サーモンマリネ・ローストビーフ・つくね団子・ポテトサラダ
焼きとうもろこし・パプリカ・鳥賊ゲソ唐揚げ・海老チリソース
鶏もも肉ガーリック焼き・豚バラ醤油煮・ししとうベーコン巻き
スペアリブ・チーズフライ

¥7,500

サーモンマリネ・ローストビーフ・つくね団子・カリカリ牛蒡
チーズフライ・鳥賊ゲソ・鶏からあげ・ミートローフ
ウインナー・だし巻き卵・海老旨煮・スペアリブ・豚肉醤油煮
ししとうベーコン巻き

¥10,000

蟹甲羅焼き・鶏立田揚げ・帆立貝照り煮・さつま揚げ・焼き魚
鶏串・鯛大根・がめ煮・中華クラゲ・小海老南蛮・栗麩
鳥賊ゲソ天・牛ロースステーキ・ししとうベーコン巻き
スペアリブ・パプリカ

内容ご予算ご希望有れば、ご相談に応じます
※尚食材仕入れの都合上内容一部変更になる場合がございますことご容赦ください。

海と山

2日前までの
要予約

和食ならではのひと手間かかさず穴子と蓮根
お酢を混ぜ込んで仕上げた、海の幸のごはんです。



松屋謹製 海のごはん(木箱入り)
熊本天草産真鯛・鳥賊・コノシロ・鮪
海老・穴子・人参・蓮根・いくら・水前寺菜
菜の花・特製出し巻き・木の芽

¥4,300

熊本産のお米・お醤油と根菜で炊き込んだ優しい味のご飯と
ボリュームあるお肉がベストバランスに仕上がりました。



松屋謹製 山のごはん(木箱入り)
熊本県産和牛ロース・蓮根・里芋・人参・大根
しめじ・ブロッコリー・菜の花・パプリカ長芋
春菊・水前寺菜・木の芽

¥3,800

(ご飯の量は2合程度、3名様~4名様でお召し上がりいただけます。
防腐剤等は含まれておりません、出来るだけお早めにお召し上がりください。)

※表記価格は全て「税別」となっております

※御来店でのオーダーも可能ですが、お待たせしてしまうので、事前予約をお勧めします

受付時間/9:00~19:00

ご注文専用電話

096-381-1223

〒862-0950 熊本中央区水前寺5丁目5-1

【 アラカルトメニュー 】

A la carte menu



日替りお晩菜三種

¥1,200



松屋名物あら炊き

¥1,800



ローストビーフ&水菜と
サーモンフルーツのサラダ

¥1,800



南関揚げ巻き(10貫)

¥1,700



職人の出汁巻玉子

¥1,000



よだれ鶏のサラダ

¥700



料理長謹製カレー

¥1,000



海老マヨ(5ケ)

¥1,000



鶏の唐揚げ(5ケ)&ポテトフライ

¥800

※ご希望の数でオーダー承ります

※保存料・添加物不使用のため本日中にお召し上がり下さい

※テイクアウトメニュー以外でも、ご予算に応じてニーズに沿ったお品をご用意致します お気軽にご相談下さい

※表記価格は全て「税別」となっております