

ランチ限定

プレミアムコース

Lunch special course



ご飯が進む定番メニューから、職人こだわりの逸品まで。
自分へのご褒美や、大切な方との特別なランチタイムにどうぞ。

極みコース Premium course

6,000

税込 6,600

- 前菜盛合せ
〈黒タンのトロたく・ナムル・ハラミユッケ〉
Assorted appetizers
- 特選塩焼四種盛合せ
〈厚切り黒タン・天然ぶつ切り大エビ
純系名古屋コーチン・名物塩ミノ〉
4kinds of assortment of salted meat
- 特選しゃり玉サーロイン
Sirloin 1 slice(egg yolk with special sauce)
- タレ焼三種盛合せ
〈名物上ロース・特選ロース・上カルビ〉
3kinds of assortment of sauced meat
- タレ味噌二種盛合せ
〈和牛ホルモン・ハラミえんがわ〉
2kinds of assortment of misosauced meat
- お食事
〔4種の中からお選びください〕
〈ミニビビンバ / しそご飯 / ハーフ冷麺 / ライス〉
Meal (Mini bibimbap or Perilla rice or Cold Noodles or rice)
- とろ旨玉子スープ
Creamy egg soup
- 選べるデザート
〔メニューよりお選びください〕
Dessert [Please choose dessert from the menu]
- 選べるドリンク
〔セットドリンクメニューよりお選びください〕
Drink [Please choose from the set drink menu]

【とろ旨玉子スープ】に+500円(税込+550円)で【肉汁】か【コムタンスープ】に変更いただけます
Add ¥500 to change the egg soup to Meat Soup or Oxtail Soup.



ランチ限定 特別オプション Lunch special option

ハーフ冷麺 和風だしが効いたスープが自慢です、
焼肉の丼によく合います。 500
Cold Noodles 税込 550

肉寿司二種盛合せ 肉寿司二種の食べ比べ！
旨味と甘味をお楽しみください。 800
サーロインの炙り握り / 炙り赤身の握り 税込 880
Grilled Sirloin Nigiri / Grilled Lean Beef Nigiri

盛付けや料理内容は変更することがございます。画像はイメージです。
The presentation and ingredients may vary. Photos are for reference only.

焼肉御膳

Yakiniku set

11:30～15:00 [L.O14:00]

ライス大盛り
無料
You can get
a large rice
portion for free

野菜好き
女子に
大人気!

選べる楽しさ!!

10種の包野菜で食べる
ヘルシー焼肉

- ・牛バラ ・豚バラ ・10種の包み野菜 ・薬味セット ・日替り韓国おかず
【セット内容】 ・ご飯 ・とろ旨玉子スープ ・選べるドリンク[セットドリンクメニューよりお選びください]
・Brisket ・Pork belly ・10 Assorted Seasonal Vegetables ・Green onion as condiment
・Daily Korean side dishes ・Rice ・Please choose from the set drink menu

松庵流 ミニサンパ御膳

選び抜いた10種の新鮮包野菜で、こだわりのお肉とご飯、特製サムジャンをくるっと包んで
お召し上がりください。ビタミン・ミネラルもしっかり摂れて、お腹も心も大満足の御膳です。

お肉増量
More Meat

2,000 600

Shoan-style mini sampa set meal

税込 2,200 税込 660

【とろ旨玉子スープ】に+500円(税込+550円)で【肉汁】か【コムタンスープ】に変更いただけます
Add ¥500 to change the egg soup to Meat Soup or Oxtail Soup.



牛タン二種盛り御膳
2kinds of assortment of salted tongue set meal



カルビ御膳
Kalbi set meal



ハラミ御膳
Hanging tender set meal

- 【セット内容】 ・サラダ ・小鉢 ・漬物 ・ご飯 ・とろ旨玉子スープ ・Salad ・Side dish ・Japanese pickles ・Rice ・Creamy egg soup
・選べるドリンク[セットドリンクメニューよりお選びください] ・Please choose from the set drink menu

お肉増量
More Meat

おすすめ

牛タン二種盛り御膳

牛タン二種の食べ比べ!異なる食感をお楽しみください。

1,800 500

2kinds of assortment of salted tongue set meal

税込 1,980 税込 550

カルビ御膳

焼肉の定番。カルビの旨味をお楽しみください。

1,800 600

Kalbi set meal (Short Rib)

税込 1,980 税込 660

おすすめ

赤身フィレ御膳

ヘルシーなフィレ肉はランチタイムにピッタリです。

1,800 600

Fillet set meal

税込 1,980 税込 660

ハラミ御膳

ジューシーで旨味たっぷりのハラミをどうぞ!

2,300 800

Hanging tender set meal

税込 2,530 税込 880

松庵おすすめ四種盛り御膳

人気の部位とホルモンが楽しめる
一押し御膳です。

2,800 1,000

Shoan Recommendation for 4kind of assortment of spiced meat set meal

税込 3,080 税込 1,100

【とろ旨玉子スープ】に+500円(税込+550円)で【肉汁】か【コムタンスープ】に変更いただけます
Add ¥500 to change the egg soup to Meat Soup or Oxtail Soup.



ランチ限定 特別オプション Lunch special option

ハーフ冷麺

和風だしが効いたスープが自慢です、
焼肉のメによく合います。

500

Cold Noodles

税込 550



肉寿司二種盛合せ

肉寿司二種の食べ比べ!
旨味と甘味をお楽しみください。

800

サーロインの炙り握り / 炙り赤身の握り

税込 880

Grilled Sirloin Nigiri / Grilled Lean Beef Nigiri

盛付けや料理内容は変更することがございます。画像はイメージです。
The presentation and ingredients may vary. Photos are for reference only.

和牛ひつまぶし

Wagyu Hitsumabushi

Wagyu Hitsumabushi is a modern twist on the traditional Japanese dish, featuring high-quality Wagyu beef served over rice with condiments and broth.



特選サーロインのひつまぶし
Grilled loin over rice in a box hitsumabushistyle

- 【セット】・和牛ひつまぶし・サラダ・薬味セット・漬物・とろ旨玉子スープ
【内容】・選べるドリンク[セットドリンクメニューよりお選びください]・アイス
- ・Hitsumabushi・Salad・Green onion as condiment
・Japanese pickles・Creamy egg soup
・Please choose from the set drink menu・Ice cream

赤身の旨みを堪能

和牛並赤身ひつまぶし

噛むほどに広がる和牛本来の旨味。
脂控えめで、お茶漬けまでさっぱりと愉しめるヘルシーな一杯。 3,200

Grilled thigh meat hitsumabushi

税込3,520

程よい霜降りと赤身のバランス

おすすめ

和牛上赤身ひつまぶし

厳選された希少な赤身を使用。
驚くほどの柔らかさと、深いコクを極めたワンランク上の逸品。

3,600

Grilled Wagyu Hitsumabushi

税込3,960

とろけるような極上の旨み

特選サーロインひつまぶし

美しい霜降りと極上の甘み。
口の中でとろけるジューシーな肉汁を堪能する、至高の贅沢。 3,600

Grilled Sirloin Hitsumabushi

税込3,960

【とろ旨玉子スープ】に+500円(税込+550円)で【肉汁】か【コムタンスープ】に変更いただけます
Add ¥500 to change the egg soup to Meat Soup or Oxtail Soup.

濃厚卵黄

Rich egg yolk

100

税込110

三膳のお召し上がり方

一膳目



まずは「そのまま」味わう

Enjoy it as is

牛肉本来の旨味と特製タレが染み込んだご飯をそのままシンプルに味わってください。

二膳目



薬味を「混ぜて」味わう

Mix in the condiment

ねぎ、わさび、海苔などの薬味をトッピングして味わってください。わさびの爽やかな辛味が牛肉の脂をすっきりさせ、風味を変えてお楽しみください。

三膳目



お出汁をかけて「お茶漬け」でめる

Pour the over it and enjoy it as ochazuke

ご飯の上から熱々のお出汁をたっぷりかけてお茶漬けにします。お出汁に溶け出した牛肉の脂と旨味をサラサラと味わうのが醍醐味です。

盛付けや料理内容は変更することがございます。画像はイメージです。
The presentation and ingredients may vary. Photos are for reference only.

厳選 焼肉重

Yakiniku Rice Bowl



塩麴サガリ・ロース重
Salt Koji Tongue Skirt & Loin Rice Bowl



カルビ・ロース重
Short Rib & Loin Rice Bowl



炙り赤身漬け重
Grilled red meat over Rice Bowl

【セット】・お重 ・サラダ ・漬物 ・とろ旨玉子スープ ・Rice Bowl ・Salad ・Japanese pickles ・Creamy egg soup
内容 ・選べるドリンク[セットドリンクメニューよりお選びください] ・Please choose from the set drink menu

おすすめ

塩麴サガリ・ロース重

赤身肉と塩麴のタンサガリを
程よい焼き加減で仕上げました。

1,800 500

Salt Koji Tongue Skirt & Loin Rice Bowl

税込 1,980 税込 550

カルビ・ロース重

王道のカルビとロースが楽しめる欲張りなお重!

1,900 500

Short Rib & Loin Rice Bowl

税込 2,090 税込 550

炙り赤身漬け重

自慢のタレに漬け込んだお肉は旨味たっぷりです。

2,500 700

Grilled thigh meat Rice Bowl

税込 2,750 税込 770

【とろ旨玉子スープ】に+500円(税込+550円)で【肉汁】か【コムタンスープ】に変更いただけます
Add ¥500 to change the egg soup to Meat Soup or Oxtail Soup.

お肉増量
More Meat

デザート

Dessert

キャラメルブリュレ

550

Crème Brûlée

税込 605



キャラメルブリュレ
Brûlée with caramel sauce

プレミアム珈琲ゼリー

550

Premium Coffee jelly

税込 605



プレミアム珈琲ゼリー
Premium Coffee jelly

アイス (マンゴー・バニラ・抹茶)

500

Ice cream (mango/vanilla/matcha)

税込 550

SET DRINK



特製ブレンドコーヒー / カフェラテ

Blended coffee / Cafe latte

カフェモカ / カプチーノ / ココア

Cafe mocha / Cappuccino / Cocoa



紅茶 / グリーンラテ

Tea / Green latte

上記のお飲み物は **HOT** / **ICE** のどちらかをお選びください
Please choose drink in the above menu



SOFT DRINK

オレンジジュース / コカ・コーラ

Orange juice / Coca cola

ジンジャーエール / カルピス / 緑茶

Ginger ale / Calpico / Green tea

盛付けや料理内容は変更することがございます。画像はイメージです。
The presentation and ingredients may vary. Photos are for reference only.