



お土産

お持ち帰り用うどんすき

※生ものですので、当日中にお召し上がりください

1人前	3,780円[税別]
2人前	7,560円[税別]
3人前	11,340円[税別]

美々卵

おしながき



幸福の花うさぎ お箸(1膳) 780円[税別]



うさぎの箸置(5個入) 1,130円[税別]

うさぎの箸置(1個) 200円[税別]



千代の七味缶(5g入) 440円[税別]

美々卵七味袋(15g入) 370円[税別]

松花堂弁当 要予約

慶事・法事等にぜひご利用くださいませ
ご予算に応じて3,500円より承ります

3,500円 / 4,500円 / 5,500円

※詳しくは係りの者にお尋ねください



過去の歴史、受け継がれてきた志とこだわりから

美々卵の料理はできあがります。

「自分の子供に毎日でも食べさせられる安心感」と、
日本料理の伝統として大切な季節ごとの食材を用いた素材感、
また一口目から美味しいと言わせる大阪ならではの“喰い味”を

追求して、麺類やお弁当など、出汁を効かせたメニューを

ご用意しております。

登録商標 うどんすき

特製のうどん、国内産の鰹節を毎日2時間かけてひいた出汁、吟味された数々の新鮮な山海の具。
のれんを誇り、伝統を守り続ける老舗の味をお楽しみください。

月替りコース / ぼたん 5,900円[税別]

〈先付〉

渡り蟹の土佐酢ゼリー掛け

〈前菜〉

季節の前菜取り合わせ

〈造り〉

太刀魚焼き霜、紅葉鯛

〈うどんすき〉

コースサイズ

〈デザート〉

焼き林檎、マロンアイス

登録商標 うどんすき (1人前) 3,600円[税別]

月替りコース / ききょう 7,700円[税別]

〈先付〉

渡り蟹の土佐酢ゼリー掛け

〈前菜〉

季節の前菜取り合わせ

〈造り〉

太刀魚焼き霜、紅葉鯛

〈蒸物〉

鯛かまと木野子の骨蒸し

〈うどんすき〉

コースサイズ(別添え 合鴨ロース、木野子)

〈デザート〉

焼き林檎、マロンアイス

月替りコース / 胡蝶 9,500円[税別]

上記「ききょうコース」に加え、

A5ランク黒毛和牛、しゃぶしゃぶ肉