



ネタとシャリに
こだわった

厳選上寿司セット

¥2,280+税 (¥2,508込)

・上にぎりワカン・小鉢・赤出し

厳選上寿司定食

¥3,060+税 (¥3,366込)

・上にぎりワカン・小鉢・赤出し
・茶わんむし・サラダ

握り
寿司



厳選上寿司御膳

¥3,780+税 (¥4,158込)

・上にぎりワカン・小鉢・赤出し
・茶わんむし・サラダ・デザート
・うどん or そば or ミニ天ぷら
(いずれか お選び下さい)



にぎり寿司御膳

¥3,380+税 (¥3,718込)

・にぎり6カン・小鉢・赤出し・茶わんむし・サラダ・デザート
・うどん or そば or 天ぷら (いずれか お選び下さい)



にぎり寿司定食

¥2,580+税 (¥2,838込)

・にぎり6カン・小鉢・赤出し
・茶わんむし・サラダ

鮮度抜群のネタと
酢飯が奏でるハーモニー



・厳選刺身6種盛り
・小鉢・赤出し・にぎり寿司6カン
・サラダ・茶わんむし

寿司&刺身 松研定食

¥3780+税

(¥4158込)

お刺身とお寿司で
贅の極みを食して下さい

厳選刺身6種盛り御膳



・厳選刺身6種盛り・小鉢・赤出し・ごはん
・茶わんむし・サラダ・デザート
・うどん or そば or ミニ天ぷら
(いずれかお選びください)

¥3380+税

(¥3718込)

厳選刺身6種盛り定食



・厳選刺身6種類・小鉢・赤出し
・茶わんむし・サラダ
・ごはん・香物

¥2680+税

(¥2948)

刺身

彩り豊かなブリブリ刺身は、
目で見て楽しく、食べて美味しく



厳選刺身3種盛り御膳

・刺身3種盛り・小鉢・赤出し・ごはん
・香物・茶わんむし・サラダ
・うどん or そば or ミニ天ぷら (いずれかお選び下さい)

¥2880+税

(¥3168込)



厳選刺身3種盛り定食

・刺身3種盛り・小鉢
・赤出し・ごはん・香物
・茶わんむし・サラダ

¥2280+税

(¥2508込)

松研巻



松研へようこそ！特製海鮮太巻き

【松研巻】をぜひお召し上がり下さい。

松研巻はこだわりの海鮮ネタを贅沢に巻き込んだ、創業以来人気の巻き寿司です。ご家族のお集まり行事には特に人気です。

新鮮な海の幸

市場から厳選して仕入れる新鮮な魚介類を贅沢に使用。本マグロ、自慢の活魚、地元産卵を使用した自家製の甘い玉子焼き、創業以来継ぎ足しのタレで仕上げた鰻などふんだんに巻き込んだ一品です。

絶妙のバランス

一つひとつ丁寧に巻き上げる海鮮太巻きは絶妙なバランスでお口の中に広がる幸せをお届けします。シャリと具材のハーモニーをぜひ味わって下さい。

健康志向

新鮮な魚介類を使用しているため、栄養価も高く健康を意識したお食事に最適です。ヘルシーでありながらも、食べ応えのあるボリュームが自慢の海鮮太巻きです。

サラダ巻



新鮮でヘルシーなサラダ巻をどうぞ!!

当店自慢のサラダ巻は、新鮮な野菜と厳選された食材を使用したヘルシーで美味しい巻き寿司です。

野菜のシャキシャキ感と豊かな風味をお楽しみいただけます。

具材

レタス:さっぱりとした味わいで

全体のバランスを整えます。

カニカマ:ほんのりとした甘みと旨味が

楽しめます。

ツナ:マヨネーズで和えたツナが、風味

豊かな一品に仕上げます。

オススメポイント

新鮮でヘルシー:栄養バランスが良く、健康志向のお客様にぴったりです。

カラフルで美しい見た目:食卓に彩を添えます。

多様な具材:様々な食材の組み合わせをお楽しみください。

当店のサラダ巻はヘルシーでありながら満足感のある一品です。ぜひお試しください。

松研巻



松研巻御膳

¥3080+税
(¥3388込)

- ・松研巻4カン・小鉢
- ・赤出し・サラダ・茶わんむし
- ・うどんorそばorミニ天ぷら(いずれかお選び下さい)
- ・デザート



松研巻定食

¥2380+税
(¥2618込)

- ・松研巻(4カ)
- ・小鉢
- ・赤出し・サラダ・茶わんむし



松研巻セット

¥1580+税
(¥1738込)

- ・松研巻(4カ)
- ・小鉢・赤出し

ヘルシーサラダ巻



ヘルシーサラダ巻 御膳
¥2580+税 (¥2838込)

- ・サラダ巻(4カン)・小鉢・赤出し
- ・茶わんむし・サラダ・うどんorそばorミニ天ぷら・デザート(いずれかお選び下さい)



ヘルシーサラダ巻 定食
¥1880+税 (¥2068込)

- ・サラダ巻(4カン)・小鉢
- ・赤出し・茶わんむし・サラダ

極上のうなぎ料理をお届けします



愛知県三河一色産の国産日本うなぎを、店舗で丁寧に炭火焼に仕上げ、香ばしい風味を最大限に引き出しました。「うな重」と「ひつまぶし」二つのスタイルでお楽しみいただけます。また、厳選された海外産の拘り日本うなぎも、丁寧に焼き上げ独特の味わいを堪能できる一品に仕上げました。ご飯には地元滋賀県のこだわり農家が育てた「近江米」を使用。ふっくらと炊き上げたお米がうなぎの旨味と絶妙に絡み合い、至福の瞬間を演出します。さらに、半世紀以上の歴史を持つ伝統の継ぎ足しうなぎタレで仕上げた焼きたてのうなぎは、一口ごとに深い旨味と甘みが広がります。

心と体に贅沢なひとときを。ぜひ極上のうなぎ料理をお楽しみください。

おいしく Delicious

焼き立てうなぎを、地元契約農家さんから仕入れた、ふっくらつやつやの近江米ご飯の上に乗せたうな重です。松研のうなぎのタレは、本店創業時からの伝統のレシピで、長年継ぎ足しています。

健やかに Healthy

うなぎには不飽和脂肪酸であるDHAやEPAが豊富で、動脈硬化予防や、視力低下予防に、中性脂肪を減らして、高血圧症予防にも効果的です。免疫力を高めるビタミンA、疲労回復効果のあるビタミンB1や、たんぱく質も含まれているので、暑い季節の体力を消耗しやすい時期にぴったりです。

美しく Beautiful

うなぎには皮膚や軟骨の構成成分であるコラーゲンが含まれており、皮膚の弾力を守る働きでお肌がプルプルに。また、細胞の老化を防ぐビタミンEなど、美と若さを保つ栄養素も豊富です。



(写真は一尾うなぎ重定食です)

国産一尾うなぎセット

・小鉢・吸物
・香物 **¥5,380+税** (¥5,918込)

国産一尾うなぎ重定食

・小鉢・吸物
・香物・サラダ
・茶わんむし **¥6,080+税** (¥6,688込)

海外産一尾うなぎセット

・小鉢・吸物 **¥3,880+税** (¥4,268込)

海外産一尾うなぎ重定食

¥4,580+税 (¥5,038込)

うなぎ

海外産半身うなぎ重セット

(小鉢・吸物・香物) **¥2,200+税** (¥2,420込)

海外産半身うなぎ重定食

(小鉢・吸物・香物・サラダ・茶わんむし) **¥2,900+税** (¥3,190込)

国産半身うなぎ重セット

(小鉢・吸物・香物) **¥3,280+税** (¥3,608込)

国産半身うなぎ重定食

(小鉢・吸物・香物・サラダ・茶わんむし) **¥3,980+税** (¥4,378込)



(写真は半身うなぎ重定食です)

国産一尾ひつまぶし定食

(小鉢・吸物・香物・サラダ・茶わんむし・薬味) **¥6,580+税** (¥7,238込)

海外産一尾ひつまぶし定食

(小鉢・吸物・香物・サラダ・茶わんむし・薬味) **¥5,080+税** (¥5,588込)



(写真は一尾ひつまぶし定食です)

※うなぎの蒲焼にごはんが付いた定食です

国産うなぎ半身蒲焼定食

¥3,980+税 (¥4,378込)

(小鉢・吸物・香物・サラダ・茶わんむし・白飯)

セット
定食

には、小鉢・吸物

には、小鉢・吸物
サラダ・茶わんむし

が付きます。

うなぎ重
半身(国産)
持ち帰り
三三六〇+税
(三三五四二込)
(8%)
アタック

和牛 & 近江牛



すきやき重セット ¥580+税
(¥1738込)
・和牛すきやき重・小鉢
・香物・あら汁



和牛ローストビーフ重定食 ¥2680+税
(¥2948込)
・和牛ローストビーフ重
・小鉢・香物・あら汁
・サラダ・茶わんむし



和牛すきやき鍋 茶わんむしセット ¥1,980+税
(¥2178込)
・和牛すきやき鍋
・小鉢・ごはん・香物
・茶わんむし・デザート
・あら汁

近江牛 (A4~A5ランク) すき焼定食

近江牛 100g **¥3,780+税** (¥4,158込)

近江牛 200g **¥5,980+税** (¥6,578込)

- ・近江牛すきやき・季節の野菜と丁字麩
- ・地元産近江米ごはん・小鉢・香物
- ・赤出し・茶わんむし・サラダ・うどん



(写真は近江牛100g定食です)

特選国産和牛 すきやき定食

店主おすすめ

70g **¥2,680+税** (¥2,948込)

140g **¥3,990+税** (¥4,389込)

- ・国産和牛すきやき・季節の野菜と丁字麩
- ・地元産近江米ごはん・小鉢・香物
- ・赤出し・茶わんむし・サラダ・うどん

至福のひとときを
近江牛のすき焼定食で。
最高級の近江牛を贅沢に
使用したすきやき定食が満を持して
登場! 100gと200gをご用意。
松研では厳選された近江牛を
使用し、特製の割り下で煮込んだ
極上のすき焼きをご提供します。
舌の上でとろけるような味の旨みと
豊かな風味をお楽しみ下さい。

揚げ物

海老と野菜の
天ぷら定食

・天ぷら盛合せ・小鉢
・ごはん・香物・サラダ
・茶わんむし・赤出し

¥1680+税
(¥1848込)



海老フライと
鶏唐揚げ定食

・エビフライ(2尾)
・鶏唐揚げ(3個)・サラダ
・小鉢・ごはん・香物
・茶わんむし・赤出し

¥1500+税
(¥1650込)

ミニうどん
¥480+税
(¥528込)



ネギトロ丼



バラちらし寿司



自然薯と御飯セット

人気

小井各種

六八〇円(税込)
七四八円(税込)

うどん・えび

自慢の出汁と喉越しの良い麺が人気です。
お寿司や天ぷら等とも相性抜群です。



おすすめの

冷やし天ぷら
うどん・そば
茶碗蒸しセット

一八〇〇円(税別)

九八〇円(税込)

ご一緒にいかがですか

松研巻(二本)

一、八八〇円(税別)

二、〇六八円(税込)

※半分九九〇円(税別)

一、〇八九円(税込)



近江巻(一本)

九六〇円(税別)

一、〇五六円(税込)



いなり寿司

(二人前)

六五〇円(税別)

七二五円(税込)



にぎり(並)

6カン

一、〇七八円(税別)

一、一八五円(税込)



一番人気

和牛すき焼

うどん・そば(温のみ)

二二八〇円(税別)

二四〇八円(税込)

定番

海老天ぷら

うどん・そば(温のみ)

九九〇円(税別)

一〇八九円(税込)

自家製鴨南蛮うどん・そば

二二八〇円(税別)

(温のみ)

定番

きつねうどん・そば

(温のみ)

八九〇円(税別)

九七九円(税込)

オススメ



お子様にも人気です



海老フライ巻

(4切)

五〇〇円(税別)

五五〇円(税込)

自家製

玉子マヨ巻

(1本)

六八〇円(税別別)

七四八円(税込)



お子様寿司

(1人前)

玉子巻、いなり、マグロ、エビ、ネギトロ

一、一〇〇円(税別)

一、二二〇円(税込)



お子様

小さなお子様にも安心して食べていただける
お料理をご用意しました。

定番

お子様セット

七〇〇円(税別)

七七〇円(税込)

・お子様きつねうどん ・バラちらし寿司



一番人気

お子様プレート

一,三八〇円(税別)

一,五一八円(税込)

- ・エビフライ
- ・寿司三貫
- ・茶碗蒸し
- ・ウインナー
- ・ハンバーグ
- ・唐揚げ
- ・ポテトフライ
- ・プリン

お寿司をおにぎり(2コ)に
変更できます



ミニうどん

四八〇円(税別)

五二八円(税込)



¥1,980⁺税
= (¥2,178⁺)

お子様寿司
セット



茶わんむし



ミニうどん



お子様寿司

唐揚げ

七二〇円(税別)

七九二円(税込)



ポテトフライ

四四五円(税別)

四八九円(税込)



デザート

当店自慢の自家製創作スイーツです。
和食の後でも食べやすいよう職人が工夫しております。



お好きなソフトドリンクをお選びいただけます。
詳しくはお問い合わせください。

おすすめの

おまかせデザートと
ソフトドリンクセット

六八〇^円＋税 (七四八^円込)

おすすめの

二種の自家製
なめらかプリンセット

四一〇^円＋税 (四六二^円込)



おすすめの

自家製プリンと
カタラーナ風ブリュレ

四一〇^円＋税 (四六二^円込)



おすすめの

シャーベット〈白桃〉
五八〇^円＋税 (六三〇^円込)



シャーベット〈オレンジ〉
四四〇^円＋税 (四八〇^円込)



シャーベット〈レモン〉
三七〇^円＋税 (四〇七^円込)



おすすめの

アイスクリーム〈季節〉
五〇〇^円＋税 (五五〇^円込)



アイスクリーム〈バニラ〉
五〇〇^円＋税 (五五〇^円込)



アイスクリーム〈抹茶〉
五〇〇^円＋税 (五五〇^円込)

