

¥1,500+税(¥1,650)

月～金曜限定の
日替わりランチ

月曜日 海鮮ちらし寿司重

彩り豊かな海鮮
を盛り付けまし
た



近江牛すき焼き重

甘辛く煮た贅沢
近江牛すき焼です



火曜日 本鮪ネギトロ寿司重

本マグロのみの
ネギトロを使った
贅沢なお重です



海老と野菜の天ぷら重

揚げたて
サクサクの
天ぷらに
甘辛タレが
よく合います



木曜日 活魚の漬け重(白飯)

フリフリの活魚を
特製のタレに
漬け込みました



鶏と玉子の親子重

ふんわり卵の
やさしい味わい



金曜日 釜揚げしらすと海鮮重(白飯)

シラスと旬の
海鮮を盛付けた
お重です
地元産の玉子で
お召し上がり
ください



肉厚かつとじ重

肉厚の
とんかつは
ボリューム満点



(写真は木曜日の一例です)

写真はイメージです。仕入れ等に
より写真と異なる場合があります。

各曜日とも
小鉢、サラダ、うどんorそば、デザート
が付きます(白飯には香物が付きます)

追加アラカルトメニュー

茶碗蒸500円+税(550円込) ミニ天ぷら盛合せ(海老と野菜)580円+税(638円込)
ミニうどん480円+税(528円込) ミニそば480円+税(528円込)
ミニサラダ580円+税(638円込)

松 研

平日限定のお得な
ランチです。

Lunch Menu

ランチタイム 11:00~14:30(L.013:30)

どれでも¥2000+税=¥2200

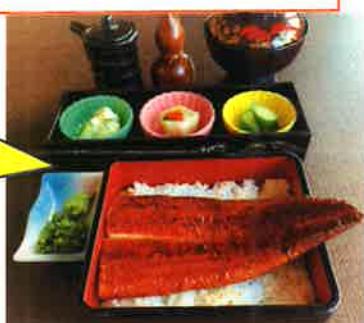
ランチ寿司御膳



本マグロ中トロとプリプリの
活魚が入った厳選握りの
御膳です。おばんざい、うど
ん又はあら汁、デザートが
付きます。

ランチうな重セット

肉厚のニホンウナギ(海外
産)を自家製秘伝のタレで
丁寧に焼き上げた
お手軽 うな重(半身使用)
おばんざい、香の物、
赤だし付きのセットです。



贅沢海鮮丼セット

豪華な10種のネタを贅
沢に盛り込んだ海鮮丼
(白飯)
おばんざい、香の物、
赤だし付きのセットです。



追加で
どうぞ

茶碗蒸しをプラス¥550(税込)、ミニ天ぷら盛合せ(海老と
野菜)をプラス¥638(税込)で付けることができます
お持ち帰りに名物松研巻はいかがですか?

ネタとシャリに
こだわった



巻き上寿司セット
¥2,280+税 (¥2,508込)

- ・上にぎりワカン・小鉢・赤出し



巻き上寿司定食
¥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

巻き上寿司御膳
¥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
(いづれかお選び下さい)



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 (いづれかお選び下さい)

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

寿司 & 刺身

松研究食

¥3780+税
(\$4158込)

- ・巻選刺身6種盛
- ・小鉢・赤出し・にぎり寿司6種
- ・サラダ・茶わんむし

お刺身とお寿司で
贅の極みを食い下さい



巻選刺身6種盛 御膳



- ・巻選刺身6種盛・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

¥3380+税
(\$3718込)

巻選刺身6種盛定食



- ・巻選刺身6種類・小鉢・赤出し
- ・茶わんむし・サラダ
- ・ごはん・香物

¥2680+税
(\$2948込)

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い



巻選刺身3種盛 御膳

- ・刺身3種盛・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)



巻選刺身3種盛定食

- ・刺身3種盛・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

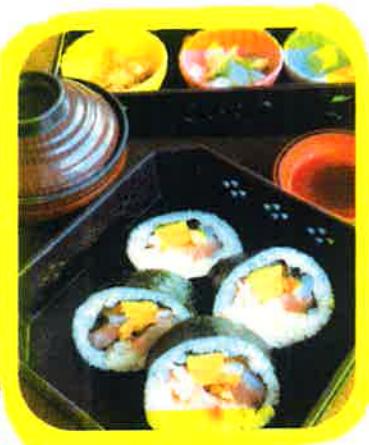
・松研巻4巻・小鉢
・赤出し・サラダ・茶わんむし
・うどん or そば or ミニ天ぷら (いすれかお選び下さい)

¥3,080+税
(¥3,388込)

松研巻セット

・松研巻(4巻)
・小鉢
・赤出し

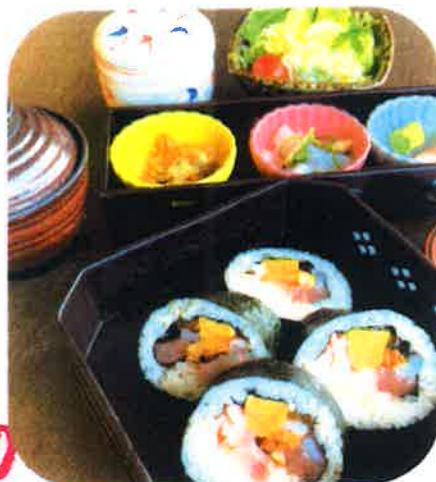
¥1,580+税
(¥1,738込)



松研巻定食

・松研巻(4巻)・小鉢
・赤出し・サラダ・茶わんむし

¥2,380+税
(¥2,618込)



ヘルシーサラダ巻定食

¥1,880+税 (¥2,068込)

・サラダ巻(4巻)・小鉢
・赤出し・茶わんむし・サラダ



ヘルシーサラダ巻御膳

¥2,580+税 (¥2,838込)

・サラダ巻(4巻)・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
(いすれかお選び下さい)

ヘルシーサラダ巻

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。



(写真は一尾うな重定食です)

国産一尾うな重セット

・小鉢・吸物
・香物 **¥5,380+税** (¥5,918込)

国産一尾うな重定食

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

海外産一尾うな重セット

・小鉢・吸物
・香物 **¥3,880+税** (¥4,268込)

海外産一尾うな重定食

¥4,580+税 (¥5,038込)

海外産半身うな重セット ¥2,200+税
(小鉢・吸物・香物)

落塩半身うな重定食 ¥2,900+税
(小鉢・吸物・香物・サラダ・茶わんむし)

国産半身うな重セット ¥3,280+税
(小鉢・吸物・香物)

国産半身うな重定食 ¥3,980+税
(小鉢・吸物・香物・サラダ・茶わんむし)



(写真は半身うな重定食です)

国産一尾ひつまぶし定食 ¥6,580+税

(小鉢・吸物・香物・サラダ・茶わんむし・味噌味) (¥7,238込)

海外産一尾ひつまぶし定食 ¥5,080+税
(小鉢・吸物・香物・サラダ・茶わんむし・味噌味) (¥5,588込)



(写真は一尾ひつまぶし定食です)

国産うなぎ半身蒲焼定食 ¥3,980+税
(小鉢・吸物・香物・サラダ・茶わんむし・白飯)

※うなぎの蒲焼にごはんが付いた定食です

(小鉢・吸物・香物・サラダ・茶わんむし・白飯)

セツ

定食

小鉢・吸物

小鉢・吸物
サラダ・茶わんむし

が付きます。

いずれも

三
二
一
四
三
(国産)
井
う
半
身
重
り
り
(国産)

8%
(
三
五
四
三
込)

アテ
ア
ト
ウ

和牛 & 近江牛



すきやき重セット ¥1,580+税 (¥1,738込)

- ・和牛すきやき重・小鉢
- ・香物・あら汁



和牛すきやき鍋 茶わんばしセット ¥1,980+税 (¥2,178込)

- ・和牛すきやき鉢
- ・小鉢・ごはん・香物
- ・茶わんばし・デザート
- ・あら汁

和牛ローストビーフ重定食 ¥2,680+税 (¥2,948込)

- ・和牛ローストビーフ重
- ・小鉢・香物・あら汁
- ・サラダ・茶わんばし

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)



(写真は近江牛 100g 定食です)

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

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・季節の野菜と丁字麺
- ・地元産近江米ごはん・小鉢・香物
- ・赤出し・茶わんばし・サラダ・うどん

至福のひとときを
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。
舌の上でどうけるような肉の旨みと
豊かな風味をお楽しみ下さい。

近江牛のひとときを
ご用意。

追加で、もう一品いかがですか？



海老と野菜の
ミニ天ぷら
¥638



白身魚と野菜の
ミニ天ぷら
¥638

ミニサラダ
¥638



茶碗蒸し
¥550
ミニうどん
¥528
ミニそば
¥528



鶏づ物

以海老と野菜の
天ぷら定食

¥1680+税
(¥1848込)



海老フライと
鶏の唐揚定食

¥1500+税
(¥1650込)

ミニうどん
¥480+税
(¥528込)



自然薯と御飯セット

・天ぷら盛合せ・小鉢
・ごはん・香物・サラダ
・茶わんむし・赤出レ

ネギトロ丼



バラちらし寿司

小丼各種

人気

六八〇円(税込)
七四八円(税込)



うどん・そば

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。



冷やし天ぷら
〔うどん・そば〕
茶碗蒸しセット
おすすめ
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(一本)

一・八八〇円(税別)
二・〇六八〇円(税込)
※半分九九〇円(税別)
一・〇八九〇円(税込)



近江巻(一本)

九六〇円(税別)
一・〇五六円(税込)



にぎり(並)
一・〇七八円
(税別)
一・一八五円(税込)



いなり寿司
(一人前)
六五〇円(税別)
七二五円(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）
一四〇八円（税込）

定番

海老天ぶら

（うどん・そば）（温のみ）

九九〇円（税別）
一〇八九円（税込）



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）

定番



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）
一二一〇円（税込）

お子様

定番

小さなお子様にも安心して食べていいをたどける
お料理をご用意しました。

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



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
= (¥2,178)

お子様寿司
セット

お子様寿司

ミニうどん

茶わんむし

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。



自家製。プリンと
カタラーナ風ブリュレ
四二〇円+税 (四六二円込)



二種の自家製
なめらか。プリンセット
四二〇円+税 (四六二円込)



シャーベット(レモン)
三七〇円+税 (四〇七円込)



シャーベット(オレンジ)
四四〇円+税 (四八四円込)



シャーベット(白桃)
五〇〇円+税 (六三〇円込)



アイスクリーム(抹茶)
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(季節)
五〇〇円+税 (五五〇円込)