

近江米100%使用

海鮮・刺身

艶やかに盛り付けられた旬の刺身は、目にも舌にも贅沢なご馳走。素材本来の旨みを心ゆくまでお楽しみください。

麺のセット

- ・うどん(温・冷)
- ・そば(温・冷)

※上記からお選びください

種大盛

プラス150円+税
(税込165円)



刺身6種と天ぷら・茶碗蒸セット(白飯付) 2,990円+税(税込3,289円)(写真)

刺身6種定食・茶碗蒸セット(白飯付) 2,680円+税(税込2,948円)

近江米100%使用

寿司

山と海の恵みに感謝を込め、受け継がれた匠の技術と、その時期最高の旬のネタで握る松研の寿司は、日本の四季そのものの味わいです。

麺のセット

- ・うどん(温・冷)
- ・そば(温・冷)

※上記からお選びください

種大盛

プラス150円+税
(税込165円)



にぎり寿司5貫と天ぷら・茶碗蒸・麺セット 2,290円+税(税込2,519円)

※掲載写真は全てイメージです



刺身3種類とにぎり・麺・茶碗蒸セット 2,480円+税(税込2,728円)



松研定食 3,780円+税(税込4,158円)



にぎり寿司5貫と茶碗蒸し・麺セット 1,880円+税(税込2,068円)



厳選上寿司御膳 3,780円+税(税込4,158円)



ミニうな丼と茶碗蒸し・うどんセット
国産 2,880円+税(税込3,168円)
海外産 2,380円+税(税込2,618円)



ミニうな丼と茶碗蒸し・天ぷらセット
国産 2,990円+税(税込3,289円)
海外産 2,420円+税(税込2,662円)



うな重赤出しセット
国産 3,280円+税(税込3,608円)
海外産 2,500円+税(税込2,750円)

三河一色産 うなぎ 近江米 100%使用 自家製 たれ

うなぎ

継ぎ足しの秘伝のタレが織りなす深いコクと照り。炭火でじっくり焼き上げた国産・愛知三河一色産のうなぎは、一口ごとに日本の伝統の味を感じさせます。

ひつまぶしの美味しい食べ方

- ①そのまま/そのままうなぎそのものを味わいます。
- ②薬味をせて/ねぎ、わさび、のり等、薬味の風味と一緒に味わいます。
- ③出汁茶漬け/お茶漬けで薬味と一緒にさっぱりどうぞ。
- ④お好みで



ひつまぶし一尾セット
国産 6,880円+税(税込7,568円)
海外産 5,180円+税(税込5,698円)



うな重(1尾)肝吸物セット
国産 6,000円+税(税込6,600円)
海外産 4,600円+税(税込5,060円)

※掲載写真は全てイメージです

近江牛入り 厳選和牛

琵琶湖の清らかな恵みと、肥沃な大地という最高の環境で、愛情深く育てられた近江牛。芳醇な香りと、融点の低い上品な脂は、舌の上でふわっとほじける特有の柔らかさです。雑味がなく、深い旨みだけが口いっぱいに広がり、一口ごとに感動が波のように押し寄せる。先人から受け継がれた至高の質沢を、ぜひご堪能ください。



近江牛

すき焼き100g にぎり3貫・茶碗蒸セット
3,580円+税 (税込3,938円)



近江牛

すき焼き100g 刺身・にぎり3貫セット
3,990円+税 (税込4,389円)

すき焼き100g ご飯セット 3,030円+税 (税込3,333円)

近江牛入り厳選和牛鍋ご飯セット
1,930円+税 (税込2,123円)

近江牛入り厳選和牛鍋・にぎり3貫・茶碗蒸セット
2,490円+税 (税込2,739円)

※掲載写真は全てイメージです
※麺大盛り プラス150円+税(税込165円)



天ぷら定食
1,490円+税 (税込1,639円)



刺身2種と天ぷら麺セット(白飯付)
1,890円+税 (税込2,079円)



ミックスフライ定食
1,490円+税 (税込1,639円)



天ぷら重と麺セット
1,490円+税 (税込1,639円)



近江牛入りすき焼き重と麺セット
1,780円+税 (税込1,958円)



海鮮ユッケ重と麺セット
1,580円+税 (税込1,738円)



厳選上寿司セット
2,280円+税 (税込2,508円)



にぎり寿司3貫と天ぷら・麺セット
1,380円+税 (税込1,518円)



松研巻2切と麺セット(写真) 980円+税 (税込1,078円)
松研巻4切と麺セット 1,580円+税 (税込1,738円)



近江巻4切と茶碗蒸・麺セット
1,390円+税 (税込1,529円)



ネギトロしらす重と麺セット
1,680円+税 (税込1,848円)



雅鯛昆布じめ井と麺セット
1,680円+税 (税込1,848円)

にぎり寿司や松研巻、天ぷらうなぎから多種多様なお重まで松研自慢のオススメをお楽しみください。

定食セット 単品

麺大盛 プラス150円+税(税込165円)

もうちょっと追加でいかがですか?

- ◎ミニうどん・そば(温・冷) 399円+税 (税込439円)
- ◎あら汁 399円+税 (税込439円)
- ◎ごはん(香物付) 200円+税 (税込220円)
- ◎茶碗蒸 399円+税 (税込439円)
- ◎赤出し 250円+税 (税込275円)
- ◎ミニ天ぷら(エビと野菜) 499円+税 (税込549円)



サラダ巻4切と天ぷら・茶碗蒸・麺セット
1,880円+税 (税込2,068円)



松研巻4切と天ぷら・茶碗蒸し・麺セット
2,380円+税 (税込2,618円)



うなぎきんし井ミニ(白飯)と刺身・茶碗蒸あら汁セット
2,380円+税 (税込2,618円)



うなぎきんし井ミニ(白飯)と茶碗蒸し・うどんセット
1,880円+税 (税込2,068円)

※掲載写真は全てイメージです

地元能登川産小麦を使用した細絹うどんと、
魚を知り尽くす寿司職人がこだわった
鱈節と昆布のハーモニーをお楽しみください。

麺類



温冷 海老野菜天うどん
1,380円+税 (税込1,518円)



温 かもねぎうどん
1,380円+税 (税込1,518円)



温 かもねぎそば (伊吹そば使用)
1,380円+税 (税込1,518円)



温 近江牛入り肉うどん
1,380円+税 (税込1,518円)



温 近江牛入り温玉肉うどん
1,480円+税 (税込1,628円)



温 近江牛すじうどん
1,380円+税 (税込1,518円)



温 しらす大根おろしうどん
1,000円+税 (税込1,100円)



冷 しらす大根おろしぶっかけうどん
1,000円+税 (税込1,100円)



温冷 かけうどん
780円+税 (税込858円)

ご一緒にいかがですか? ※下記商品は単品販売はしておりません

- | | | | |
|-----------------|-------------------|------------|-----------------|
| ◎ミニうどん・そば (温・冷) | 399円+税 (税込439円) | ◎あら汁 | 399円+税 (税込439円) |
| ◎ミニ天ぷら (エビと野菜) | 499円+税 (税込549円) | ◎ごはん (香物付) | 200円+税 (税込220円) |
| ◎松研巻 (4ヶ) | 998円+税 (税込1,098円) | ◎サラダ巻 (4ヶ) | 580円+税 (税込638円) |
| ◎近江巻 (4ヶ) | 580円+税 (税込638円) | ◎にぎり3貫 | 499円+税 (税込549円) |

KIDS

MENU



★お子様プレート

(おにぎり又はお寿司、ソフトドリンク
をお選びください)

¥1380+税



★お子様寿司

¥1100+税 (税込¥1210)



★お子様ミニうどん

¥480+税 (税込¥528)



★お子様ミニ唐揚げ(3個)

¥432+税 (税込¥475)



★ポテトフライ

¥445+税 (税込¥489)



★お子様コーンスープ ¥228+税 (税込¥250)



デザートも
いかが
ですか?



レモンシャーベット	¥407
オレンジシャーベット	¥484
白桃シャーベット	¥638
なめらかプリン2個セット	¥484
プリンとカタラーナプリン	¥484
バニラアイス	¥550
抹茶アイス	¥550
季節のアイス	¥550



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(税込七四八円)

おすすめの

自家製

なめらかプリンセット

四四〇円(税込四八四円)



おすすめの

自家製プリンと

カタラーナ風プリエレ

四四〇円(税込四八四円)



おすすめの

シャーベット(白桃)

五八〇円(税込六三八円)



シャーベット(オレンジ)

四四〇円(税込四八四円)



シャーベット(レモン)

三七〇円(税込四七九円)



おすすめの

アイスクリーム(季節)

五〇〇円(税込五五〇円)



アイスクリーム(バニラ)

五〇〇円(税込五五〇円)



アイスクリーム(抹茶)

五〇〇円(税込五五〇円)



季節アイスはスタッフにおたずね下さい