

(ごはんもの)

- 手作り) 自家製サバ寿司 920円
- お茶漬け(鮭・梅・のり) 570円
- かにどらみ 890円
- 生湯葉あんかけめし 800円
- ライス 150円
- 赤だし みそ汁 350円
- ネギトロのり巻き寿司 1,360円
- エビ天のり巻き寿司 1,360円
- 焼きおにぎり 2コ 560円
- 焼きおにぎり茶漬け 390円
- 塩むすびおにぎり 170円

※ 松美庵 おすすりめ
ホワイトボードも見下さし ※

◦ 食後のデザートにはかがどらみ

塩ミルクアイス. まる茶アイス.
黒ゴマアイス. 又はレアチーズケーキ.

(揚げ物)

- フライドポテト 380円
- とりなんこつから揚げ 790円
- 昔のコロッケ 390円
- トリから揚げ 790円
- 小羊から揚げ 680円
- 小羊揚げ出し 690円
- 豆腐あげ出し 590円
- 生ふあげ出し 590円

(その他)

- キムチ焼きうどん 990円
- ネギいしばいオムレツ 640円
- とろふハンバーグ 680円
- まつみあんサラダ(じゃこいしばい) 820円
- 出し巻き玉子(ビック) 900円
- 冷やっこ 350円

(お造り)

~京都直送~

- 生ゆば三種盛り合せ 1,320円
- 引きあげ湯葉お造り 660円
- くみあげ湯葉お造り 660円
- 刺身湯葉お造り 690円
- 生湯葉ネギトロ巻きお造り 1,280円
- 手作り しめ鯖お造り 850円
- 生ふお造り(きざみわびど) 710円
- 極上馬刺し 1,390円

(焼き物)

- つぼたい炭焼き 1,300円
- サバ塩ふり焼き 900円
- 焼きとり(たれ・しお)2本 370円
- かもつくね串 2本 370円
- 手羽先炭焼き 540円
- 生ふ、田楽 2本 650円
- 生ふ、いとべ焼き 650円

(竹コップ入り冷酒)

- 阿部甚力 (宮城) 750円
- 谷川岳 (群馬) 650円
- 八海山 (新潟) 690円
- 日高見 (宮城) 660円
- 城陽 (京都) 650円
- 正雪 (静岡) 750円
- 播州-献 (兵庫) 750円
- 御湖鶴 (長野) 760円

(チューハイ色々)

- ザクロ・レモン・青リンゴ・ゆず
 - カシス・ライム・カルピス・巨山峰
 - シークワサー・グレープフルーツ
- 各 570円

(ソフトドリンク)

- ジンジャーエール・コーラ・カルピス・ウーロン茶
- アップル・アセロラ・トマトジュース
- サイダー・オレンジ 各 400円

(お飲みもの)

- アサヒスーパードライ 590円
- アサヒドライ ブラック 620円
- ハーフ&ハーフビール 590円
- 燗酒 (男山寒酒) 710円
- 角サンハイボール 520円
- 芋ヌは麦 (ロック・水割リ・お湯) 650円
- 焼酎 甲類 アサヒサザン 700ml 1本 2,700円
- 焼酎 鏡月 うめ 700ml 1本 2,600円
- グラスワインあります。赤・白

(女性におすすりめ)

- 八岐の梅酒 680円
- 美丈夫 ホンカン酒 680円
- かぼあきり酒 660円
- あてきなシークア-サ-酒 660円
- 鶴梅 ゆず酒 680円
- 八海山の原酒ど仕込んだ梅酒 680円
- 南部美人糖類無添加梅酒 680円
- 青谷の梅 7年熟成 630円

(松美庵おまかせコース)

- 3,240円
- 4,320円
- 5,400円

来店にてコース料理OK

- コースは、2名様から
お願いいたします。

深川産 そば粉入り

生麺 さるそば

1人前 650円

- お酒の後のメに
いかがですか

おのの料理

アボガドとチーズサラダ	手作りしおから	肉じゃが	とまととモッツァレア	めぬきへお造り	塩ふり焼き	生ハムオニオン	天使のえびへ塩焼き	Gアスパラへオイル	天然山石カキ(レモン)	いか刺山わさび	京都産筍へ木の芽焼き	四元豚炭焼き	づけにぎり	かちヨカウアロキチス焼き
六五〇	三五〇	六〇〇	六五〇	一〇〇	五〇〇	九〇〇	〇〇〇	六七〇	〇〇〇	六五〇	九九〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇

深川産そば粉入り

生麺ざるそば

1人前 650円

〜ご賞味下さい〜