



DINNER MENU



美味しさにこだわるには素材から
旬の素材を厳選し手間を惜しまずに。

一汁三菜 3,300円

<造り、焼物、煮物、香の物、赤出汁、御飯>

月花 5,000円

<小鉢 2種、造り、焼魚、和牛のたたき、天婦羅、食事 赤出汁 香の物、甘味>

上質国産牛ステーキコース 8,000円

<前菜、造り、特製サラダ、ステーキ、食事、甘味>

花やぎ会席 8,000円

<前菜、お椀、造り、焼物、煮物、揚げ物、食事、甘味>

焼物

魚の西京焼き 1,200円

するめいか一夜干し 600円

出汁巻玉子 1,000円

出汁巻玉子（ハーフ） 600円

大山鶏塩焼き 1,000円

揚げ物

野菜天 1,200円

天婦羅盛り合わせ 2,000円

大山鶏唐揚げ 1,000円

豆腐の揚げ出汁 700円

煮物

豚味噌角煮 1,000円

牛すき煮 800円

茄子鼈甲餡 700円

季節の煮物 900円

ステーキ

国産牛ステーキ 4,000円



お造り

盛り合わせ

一人前 / 二人前 / 三人前
1,500円 / 2,400円 / 3,500円

おつまみ

もずく酢 600円

白身の酒盗和え 700円

チーズ盛り合わせ（燻製・西京漬け） 1,000円

しらす卸し 600円

季節のお浸し 600円

新鮮野菜サラダ 900円

香の物盛り合わせ 600円



食事

お茶漬け お新香付き 800円
（梅／海苔／塩昆布／明太子）

稲庭うどん（温／冷） 700円

おにぎり お新香・赤出汁付き（梅／明太子）各600円

石焼き海鮮おこげ 1,800円

石焼き海鮮おこげ（ハーフ） 1,000円

蕎麦（温／冷） 700円



甘味

アイス（バニラ／抹茶／季節のアイス） 各300円

龍名館オリジナル日本酒ケーキ 各600円

・ディナータイムはサービス料10%を頂戴いたします