

花月楼の 釜炊き

※完全予約制

目の前でくつつ釜炊きいたします。出来上がりまで約25分程度お時間がかかります。



釜炊き

ぼっかけ御膳

三、五〇〇円【税込み三、八五〇円】

勝山の郷土料理・ぼっかけには
ごはんにかまぼこや三つ葉をのせ
出汁をかけて、わさびや海苔を
添えてお召し上がりください。

※メニュー内の郷土料理は季節によって変わります。

釜炊き 花月楼御膳

三、〇〇〇円【税込み三、三〇〇円】

「勝山の特選ご膳」で郷土料理
を中心に勝山の味をご堪能いた
だけます。



※メニュー内容は仕入れ状況によって変更となる場合がございます。



花月楼 御膳

一、五〇〇円 [税込み一、六五〇円]

花月楼 御膳

「美味しいお米と郷土料理」

福井県で親しまれている

おろし蕎麦や鯖料理

勝山独特の、練では無く

お揚げを巻いた昆布巻き

地元の山で採れる山菜

報恩講を感じさせる

お揚げさんの煮物

奥越名産の里芋の煮っころ

等々

地元食材で作る郷土料理

中心のお料理で福井を

勝山を味わって頂ける御膳

となっております。



ソースかつ丼セット
一、三〇〇円 [税込み一、四三〇円]



醤油かつ丼セット
一、三〇〇円 [税込み一、四三〇円]

花月楼のソースかつ丼のこだわり

奥越産のこしひかりを勝山の清水で炊き上げたごはんの上に、オリジナルソースを絡めたカツとふわふわ玉子を乗せた心温まる一品です。

花月楼の醤油かつ丼のこだわり

地元勝山で製造された醤油と、一本義酒造の清酒をブレンドしたオリジナルのタレです。大根おろし鰹節のうま味の組み合わせにカリカリ梅をアクセントに添えました。

※メニュー内容は仕入れ状況によって変更となる場合がございます。



花月楼 御膳

一、五〇〇円 [税込み一、六五〇円]

花月楼 御膳

「美味しいお米と郷土料理」

福井県で親しまれている

おろし蕎麦や鯖料理

勝山独特の、練では無く

お揚げを巻いた昆布巻き

地元の山で採れる山菜

報恩講を感じさせる

お揚げさんの煮物

奥越名産の里芋の煮っころ

等々

地元食材で作る郷土料理

中心のお料理で福井を

勝山を味わって頂ける御膳

となっております。



ソースかつ丼セット
一、三〇〇円 [税込み一、四三〇円]



醤油かつ丼セット
一、三〇〇円 [税込み一、四三〇円]

花月楼のソースかつ丼のこだわり

奥越産のこしひかりを勝山の清水で炊き上げたごはんの上に、オリジナルソースを絡めたカツとふわふわ玉子を乗せた心温まる一品です。

花月楼の醤油かつ丼のこだわり

地元勝山で製造された醤油と、一本義酒造の清酒をブレンドしたオリジナルのタレです。大根おろし鰹節のうま味の組み合わせにカリカリ梅をアクセントに添えました。