



和味一献

蕎麦白切

素材厳選

美味求心

The all-day and the all-time tasty mind  
WAKAMATSU GROUP



おそば・日本料理

**わか松**

メニューの税込表示価格は「お持ち帰り 」の場合は替わります



# 御膳

ひとくちそば・赤だしが付きます

ご飯の大盛りは+100円 (税込110円)

## 大えび天ぷら御膳

えび天 2本...2,190円 (税込2,409円)

1本...1,860円 (税込2,046円)

ヒレかつ御膳 (100g).....1,600円 (税込1,760円)

(150g).....1,980円 (税込2,178円)

特製とんかつソース、みそ、和風おろし

ロースかつ御膳.....1,860円 (税込2,046円)

特製とんかつソース、みそ、和風おろし

おさしみ御膳.....2,190円 (税込2,409円)

新鮮な魚介が満載 内容はいつも替ります

熟成若鶏から揚げ御膳...1,650円 (税込1,815円)

吹き寄せ御膳.....2,320円 (税込2,552円)

大えびフライ・ヒレカツ・魚のフライ (魚の種類はおたずねください)

魚のフライは かきフライ(2個)にも替わります(かきの季節のみ)

【季節限定】10月~3月中旬

かきフライ御膳 (3個) ...1,800円 (税込1,980円)

厳選された大粒の牡蠣

(5個) ...2,410円 (税込2,651円)



大えび天ぷら御膳(大えび2本) ...2,190円 (税込2,409円)

(大えび1本) ...1,860円 (税込2,046円)



ヒレかつ御膳 (100g) ...1,600円 (税込1,760円)

(150g) ...1,980円 (税込2,178円)

★お好みのソース  
を1種類お選び  
ください

特製ソース

みそ

和風おろし



かきフライ御膳 (3個) ...1,800円 (税込1,980円)

(5個) ...2,410円 (税込2,651円)



おさしみ御膳...2,190円 (税込2,409円)

★ネタは仕入れにより替わります★



吹き寄せ御膳...2,320円 (税込2,552円)

魚のフライは かきフライ(2個)にも替わります

(かきの季節のみ)



# お子さまセット

温冷 お子さまそば...880円 (税込968円) 小学生までに限らせていただきます

温冷 お子さま天ざる...880円 (税込968円)

おそば または うどん (温かい物は「かけ」です)

温冷 お子さまうどん...880円 (税込968円)

温冷 お子さまそば...880円 (税込968円)

お子さまランチ...880円 (税込968円)

ふりかけ付き



温冷 お子さま天ざる(おそば・うどん)...880円 (税込968円)



# 松花堂弁当



松花堂弁当“雅 みやび”…2,980円(税込3,278円)

松花堂弁当 “雅 みやび”…2,980円(税込3,278円)

食前酒またはオレンジジュース  
大えびと野菜の天ぷら  
お造り4点・焼物  
焚き合わせ・サラダ  
酢物・おそば・茶碗蒸し  
ごはん・デザート

松花堂弁当 “華 はな”…2,600円(税込2,860円)

食前酒またはオレンジジュース  
天ぷら・お造り3点・焼物  
焚き合わせ・ヒレカツ・おそば  
茶碗蒸し・ごはん・デザート

# 御重・丼

すべて赤だしが付きます ご飯の大盛りは+100円  
(税込110円)



しふく  
至福の ロースかつ重…1,280円  
ロースかつに甘辛タレをかけ かつの下に卵とじ (税込1,408円)



大えび天重…1,680円  
大えび二尾、野菜 (税込1,848円)

赤だしは

+470円(税込517円)で

おそば

うどん

きしめん

+240円(税込264円)で

ミニそば

ミニうどん

ミニきしめん

替わります



豪快あなご天重…1,750円  
大きなあなごを豪快に一尾 (税込1,925円)



ヒレかつ重…1,280円  
柔らかヒレカツ (税込1,408円)



あなごうま煮重…1,680円  
煮あなご一尾 だし巻き玉子 (税込1,848円)

【季節限定】  
10月～3月中旬



スパイシー旨ソース  
名古屋ソースかつ丼…1,180円  
柔らかロースと野菜2点 (税込1,298円)



かき天重…1,960円  
大粒のかき天ぷらが4個(税込2,156円)



《酢飯または白飯》  
海鮮重…1,590円  
新鮮な海鮮を満載(税込1,749円)  
★ネタは仕入れにより替わります★



# 温かいおそば・うどん

麺大盛は250円(税込275円)増です おそば・うどん・きしめんをご用意できます (釜揚げそばはございません)

**そばかつ御膳**…2,090円 (税込2,299円)  
 とんかつ (ロース又はヒレ、特製ソース又はみそ又は和風おろし)・お刺身・小ライスのセット

## 天ぷら釜揚げうどん

★うどんは1.5玉分です

大えび天2本…2,090円 (税込2,299円)

大えび天1本…1,760円 (税込1,936円)

**釜揚げうどん**…1,000円 (税込1,100円)

★うどんは1.5玉分です

**大えび天ぷらそば**…1,350円 (税込1,485円)

**豪快あなご天そば**…1,790円 (税込1,969円)

大きなあなごが自慢です

**勝おろしそば**…1,460円 (税込1,606円)

やわらかとんかつ ポリューム満点

おおかず

**大勝カレーうどん**…1,700円 (税込1,870円)

大きなとんかつが魅力です

辛口もできます 2辛以上は1辛ごと+50円 (税込55円)

**カレーうどん**…1,080円 (税込1,188円)

辛口もできます 2辛以上は1辛ごと+50円 (税込55円)

※カレーうどん麺大盛はカレー増量分を合わせて+440円 (税込484円)

**長寿うどん**…1,250円 (税込1,375円)

野菜たっぷりのあんかけに若鶏の唐揚げのせ

**五目そば**…1,230円 (税込1,353円)

鶏肉が入っています お好みでなければお申し付け下さい

**きのこそば**…1,230円 (税込1,353円)

鶏肉が入っています お好みでなければお申し付け下さい

## 【季節限定】10月～3月中旬

**ふっくらかきそば**…2,160円 (税込2,376円)

大粒のかき満載 ユズとみつ葉の風味でどうぞ

**あんかけうどん**…980円 (税込1,078円)

**山かけそば**…1,080円 (税込1,188円)

**かけそば・うどん・きしめん**…750円 (税込825円)



**そばかつ御膳**…2,090円 (税込2,299円)

ロースかつ または ヒレかつ

ソース(特製ソース・みそ・和風おろし)

『とんかつ』は『えびと野菜の天ぷら盛り合せ』にお替え出来ます



天ぷら釜揚げうどん大えび天2本…2,090円 (税込2,299円)

大えび天1本…1,760円 (税込1,936円)

温冷  
HOT COLD



豪快あなご天そば…1,790円 (税込1,969円)

温冷  
HOT COLD



長寿うどん  
…1,250円 (税込1,375円)



きのこそば  
…1,230円 (税込1,353円)



五目そば  
…1,230円 (税込1,353円)



温冷  
HOT COLD

大えび天ぷらそば  
…1,350円 (税込1,485円)



大勝  
ふっくらかきそば…2,160円 (税込2,376円)



大勝  
カレーうどん…1,700円 (税込1,870円)



温冷  
HOT COLD

勝おろしそば…1,460円 (税込1,606円)



# 冷たいおそば・うどん

麺の大盛りは250円(税込275円)増です  
それぞれ、おそば・うどん・きしめんをご用意できます

**冷** えびおろしそば…………… 1,760円 (税込1,936円)

**冷** 精進おろしそば…………… 1,230円 (税込1,353円)  
野菜の天ぷら六点盛り

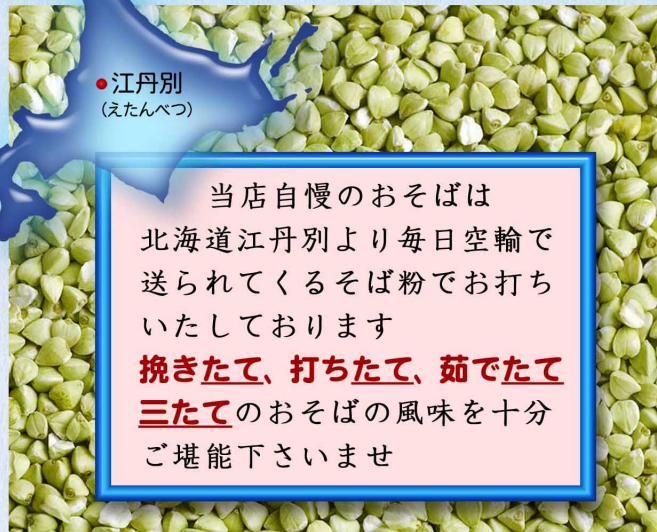
**冷** 勝おろしそば…………… 1,460円 (税込1,606円)  
やわらかとんかつ  
(コースかつ、又はヒレかつ)



**冷** 勝おろしそば  
1,460円 (税込1,606円)



**冷** えびおろしそば  
1,760円 (税込1,936円)



●江丹別  
(えたんべつ)

当店自慢のおそばは  
北海道江丹別より毎日空輸で  
送られてくるそば粉でお打ち  
いたしております  
**挽きたて、打ちたて、茹でたて**  
**三たて**のおそばの風味を十分  
ご堪能下さいませ



天箱そば 大えび天2本…2,090円(税込2,299円)  
大えび天1本…1,760円(税込1,936円)

# はこ箱そば彩々

麺の大盛りは250円(税込275円)増です  
それぞれ、うどん・きしめんでもご用意できます

箱そば (ざるそば) …… 980円 (税込1,078円)  
大盛り……………1,230円 (税込1,353円)

姫箱そば…………… 660円 (税込726円)  
量は一人前のちょっと少なめです  
大盛りはございません

天箱そば  
大えび天2本…2,090円 (税込2,299円)  
1本…1,760円 (税込1,936円)

サラダ箱そば……………1,540円 (税込1,694円)  
とろろ箱そば……………1,540円 (税込1,694円)



サラダ箱そば…1,540円(税込1,694円)



青森県産『ネバリスター』  
使用

とろろ箱そば…1,540円(税込1,694円)  
麺の大盛り+とろろ汁も大盛りは+580円(税込638円)  
〈別売〉箱そば汁セット…150円(税込165円)



# オリジナル煮込みうどん

麺の大盛りは250円(税込275円)増です

## 追加メニュー

- 玉子 …… 110円(税込121円)
- お餅1個 140円(税込154円)
- お餅2個 280円(税込308円)
- こってり玉 150円(税込165円)  
【こってりさと旨味をプラス】
- びっくり玉 150円(税込165円)  
【こってりさと旨味と辛さをプラス】
- ごはん … 310円(税込341円)  
小盛り・中盛りをお選び下さい

★自家製の  
『ピリ辛ミンチ』と  
『びっくり玉』を  
トッピング

★たっぷりのニラと  
もやしがみそ味に  
よくあいます

★一度食べたらもうヤミツキ  
まちがいなしです

旨辛みそ煮込みうどん…1,310円(税込1,441円)



★無菌豚の旨味を生かしたカレーだし

★だし絡みのよい自家製煮込み専用麺

★産みたて健康卵の自家製温泉玉子

★最後までコクと風味が楽しめる

サイコロチーズと細切りの京揚げ

豚たまチーズカレー煮込みうどん…1,260円  
(税込1,386円)



# こってりちゃんこ煮込みうどん (しょうゆ味)

うまさの秘密は『こってり玉』20数種類の山海の旨味と  
数種類の良質な食用油をオリジナルブレンド

『びっくり玉』には唐辛子の辛さを加えました  
標準は『こってり玉』2個入りです『びっくり玉』に  
替えることもできますしそれぞれ追加もできます

こってりちゃんこ煮込みうどん…1,240円  
(税込1,364円)



追加こってり玉 1個…150円(税込165円)  
追加びっくり玉 1個…150円(税込165円)

手間ひまかけて煮込んだ  
柔らか煮豚



これがうわさのこってり玉(2個入)  
メチャうま必須アイテムです  
(びっくり玉にも替わります)



# みそ煮込みうどん・鍋焼きうどん (しょうゆ味)

麺の大盛りは250円(税込275円)増です

❖みそ煮込みうどん  
《硬めの麺(名古屋風)》

❖鍋焼きうどん  
《柔らかい麺で醤油味》

かしわ入り..... 1,050円 (税込1,155円)

親子入り(かしわ・玉子) 1,160円 (税込1,276円)

きのこ入り..... 1,350円 (税込1,485円)

餅2個入り..... 1,330円 (税込1,463円)

天ぷら付き(えびと野菜など)

大えび天2本...2,140円 (税込2,354円)

大えび天1本...1,810円 (税込1,991円)

【季節限定】10月~3月中旬

大粒かき入り.....2,240円 (税込2,464円)



天ぷら付き

大えび天2本...2,140円 (税込2,354円)

大えび天1本...1,810円 (税込1,991円)



きのこ入り...1,350円  
(税込1,485円)



餅2個入り...1,330円  
(税込1,463円)

ごはんの大盛りは無料です  
(サクサクカレー丼を除く)



※サクサクカレー丼の  
ごはん大盛りは  
カレーも増量  
いただきますので  
+100円(税込110円)です

サクサク  
カレー丼...610円  
(税込671円)



大えび天丼...690円  
(税込759円)



北海丼...580円  
(税込638円)



みそかつ丼...580円  
(税込638円)



山かけ丼...580円  
(税込638円)



ミニうどん...520円  
(税込572円)



ミニそば...520円  
(税込572円)







一番人気

ピリ辛チキン 550円(税込605円)

ボリューム満点

ねぎま串かつ2本 550円(税込605円)

3本 790円(税込869円)

コースかつ 1,300円(税込1,430円)

やわらか自慢

ヒレかつ100g 1,040円(税込1,144円)

150g 1,420円(税込1,562円)

エビフライ(2尾) 890円(税込979円)

若鶏から揚げ 970円(税込1,067円)

ポテトフライ 490円(税込539円)

つくねおろし 500円(税込550円)

揚げえびせんべい 500円(税込550円)

おつまみ天盛り 860円(税込946円)

野菜天盛り 780円(税込858円)

大きなあなごを選びました

豪快あなご天ぷら 1,380円(税込1,518円)

【季節限定】 10月～3月中旬

かきフライ(3個) 1,260円(税込1,386円)

(5個) 1,900円(税込2,090円)

それぞれ『天ぷら』もできます

かき白揚げのみぞれだし掛け

1,280円(税込1,408円)



ピリ辛チキン…550円  
(税込605円)



串かつ2本…550円(税込605円)  
3本…790円(税込869円)



ヒレかつ150g…1,420円(税込1,562円)  
100g…1,040円(税込1,144円)



エビフライ…890円  
(税込979円)



かきフライ5個…1,900円(税込2,090円)  
3個…1,260円(税込1,386円)



揚げえびせんべい…500円(税込550円)



つくねおろし…500円(税込550円)



豪快あなご天ぷら…1,380円  
(税込1,518円)



そば味噌きゅうり 390円(税込429円)

健康一番

わか松サラダ 790円(税込869円)

ミニサラダ 440円(税込484円)

漬け物盛り合わせ 440円(税込484円)



わか松サラダ…790円(税込869円)



揚げ出し豆腐…550円(税込605円)



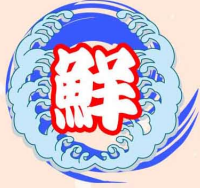
# おつまみ彩彩



冷酒セット(300ml)  
1,780円(税込1,958円)  
熱燗セット(一合)  
1,210円(税込1,331円)



生ビールセット…1,280円(税込1,408円)  
+280円(税込308円)で大ジョッキに替わります



鮮度抜群  
お刺身の盛り合せ 1,580円  
(税込1,738円)

DHAの宝庫  
まぐろのお刺身 1,000円  
(税込1,100円)

DHA+ミネラル+ビタミン  
まぐろの山かけ 1,150円  
(税込1,265円)

サーモンのお刺身 1,000円  
(税込1,100円)



お刺身の盛り合せ…1,580円  
(税込1,738円)  
刺種は仕入れにより替わります



※写真はイメージです  
毎日替わる『おすすめのお造り』  
いろいろ取り揃えております  
係の者におたずねください

※その他、毎日新鮮なお刺身を取り揃えております



やわらか豚角煮…690円  
(税込759円)



とろろステーキ…660円  
(税込726円)



だし巻き玉子…550円  
(税込605円)



若鶏かえし焼き…780円  
(税込858円)

板わさ 440円(税込484円)  
だし巻き玉子 550円(税込605円)  
やっこ豆腐 440円(税込484円)  
揚げ出し豆腐 550円(税込605円)  
揚げ豆腐の味噌田楽 550円(税込605円)  
月見とろろ 460円(税込506円)  
やわらか煮あなご 1,130円(税込1,243円)  
やわらか豚角煮 690円(税込759円)  
柑橘酢の風味でさっぱり焼き上がります  
とろろステーキ 660円(税込726円)  
そば屋ならではの焼鳥です  
若鶏かえし焼き 780円(税込858円)



# おのみもの・デザート



冷酒セット  
…1,780円  
(税込1,958円)



生ビールセット…1,280円(税込1,408円)  
+280円(税込308円)で大ジョッキに替わります

**生ビールセット…1,280円(税込1,408円)**  
生ビール中・串かつ2本・付き出し3点盛  
+280円(税込308円)で大ジョッキに替わります

**大びんセット…1,410円(税込1,551円)**  
ビール大びん・串かつ2本・付き出し3点盛

**冷酒セット…1,780円(税込1,958円)**  
おすすめの冷酒300ml (銘柄はおたずね下さい)  
お刺身・付き出し3点盛

**熱燗セット…1,210円(税込1,331円)**  
菊正宗、白鶴のうち一銘柄一合  
お刺身・付き出し3点盛

## ビール

- ビール大びん……………790円(税込869円)
- 生ビール大……………940円(税込1,034円)
- 生ビール中……………660円(税込726円)
- 生ビールグラス……………420円(税込462円)
- ノンアルコールビール…390円(税込429円)  
(銘柄はおたずね下さい)
- ハイボール……………450円(税込495円)

## 燗酒or常温(各一合)

- 菊正宗(灘)……………450円(税込495円)
- 白鶴(灘)……………450円(税込495円)
- 蓬莱泉 可。《べし》(愛知) ……690円(税込759円)
- 銀嶺立山(富山) ……690円(税込759円)
- 本醸造 八海山(新潟) ……690円(税込759円)

## 焼酎

- チューハイ……………各450円(税込495円)
- ・レモンソーダ ・ライムソーダ
- ・巨峰ソーダ ・ウーロン茶

- \*\*\*\*\*
- 焼酎ロック……………480円(税込528円)
  - 焼酎お湯割……………S 350円(税込385円)  
うめ(+100円税込110円)・レモン W 460円(税込506円)
  - 焼酎そば湯割……………S 370円(税込407円)  
W 480円(税込528円)

## 冷酒(各一合)

- 白鶴(灘)……………450円(税込495円)
- 甕口《かめぐち》(岐阜) ……690円(税込759円)
- 蓬莱泉 可。《べし》(愛知) ……690円(税込759円)
- 吟醸 立山(富山) ……800円(税込880円)
- 大吟醸 八海山(新潟) ……820円(税込902円)

その他月替わりのお酒、限定酒など各種  
ご用意いたしております。お気軽におた  
ずね下さい。



その他おすすめの  
焼酎を各種用意致  
しております  
お気軽におたずね  
下さい

## ソフトドリンク

- アイスorホットコーヒー…390円(税込429円)
- オレンジジュース……310円(税込341円)
- ミツ矢サイダー……310円(税込341円)
- コーラ……………310円(税込341円)
- ウーロン茶……………310円(税込341円)

## デザート

- ソフトアイス……………450円(税込495円)
- ★抹茶 ★バニラ ★チョコバニラ
- ★黒ごま ★その他(種類はおたずね下さい)

## ライトリカー

水割り・お湯割り・ロック・ソーダ割りのみ+50円(税込55円)

- 梅酒……………520円(税込572円)





# 会席料理(ご予約制)



四季折々、旬の素材満載の会席料理をご用意いたしております  
 ご予算に応じていかようにもご用意させていただきます  
 お人数(30名様位迄)お料理の内容など何なりとご相談下さいませ



5,000円(税込5,500円) 会席コース(イメージ)

お料理例 (季節、仕入れにより内容は替わります)

❖鍋料理コースは6名様以上の場合  
お造りを大皿姿造りにもできます

- |   |  |
|---|--|
| <p>■ 5,000円 (税込5,500円) 会席コース ■</p> <p>先付け 吸い物 お造り 焼き物 酢の物<br/>蒸し物 揚げ物 一人鍋 おそば 水菓子</p> | <p>■ 5,000円 (税込5,500円) 鍋料理コース ■</p> <p>みそ寿き鍋、とり寿き鍋、スタミナ鍋より一品<br/>先付け お造り 焼き物 揚げ物 うどん 水菓子</p> |
| <p>■ 4,500円 (税込4,950円) 会席コース ■</p> <p>先付け 吸い物 お造り 焼き物 酢の物<br/>揚げ物 一人鍋 おそば 水菓子</p>     | <p>■ 4,500円 (税込4,950円) 鍋料理コース ■</p> <p>みそ寿き鍋、とり寿き鍋、スタミナ鍋より一品<br/>先付け お造り 揚げ物 うどん 水菓子</p>     |
| <p>■ 4,000円 (税込4,400円) 会席コース ■</p> <p>先付け お造り 焼き物 酢の物 揚げ物<br/>一人鍋 おそば 水菓子</p>         | <p>■ 4,000円 (税込4,400円) 鍋料理コース ■</p> <p>みそ寿き鍋、とり寿き鍋、スタミナ鍋より一品<br/>お造り 揚げ物 うどん 水菓子</p>         |
| <p>■ 3,500円 (税込3,850円) 会席コース ■</p> <p>先付け お造り 焼き物 揚げ物 一人鍋<br/>おそば 水菓子</p>             | <p>■ 3,500円 (税込3,850円) 鍋料理コース ■</p> <p>みそ寿き鍋、とり寿き鍋、スタミナ鍋より一品<br/>お造り うどん 水菓子</p>             |

その他、ご予算に応じて各種コースを取りそろえておりますのでお気軽にご相談下さいませ  
 ご予約は2日前までをお願いいたします  
 お料理の内容は素材の都合により、変更させていただきます場合がございます







### こだわりの地酒

全国各地で、こよなく愛されている地酒を毎月二種類厳選し、お客様にご案内致します テイスティングもできますので、お気軽にお申し付け下さいませ

### お蕎麦へのこだわり

北海道江丹別で委託栽培した蕎麦のヌキを、温度が上がらないように石臼で丁寧に碾き、打ちたてのお蕎麦を茹であげます

### だしへのこだわり

各産地（薩摩の枕崎・山川や、土佐、清水など）の鰹節、宗田節、さば節、むろ鰹節、うるめ節を 麺種に応じてバランスよく調合使用しております

素材 蕎麦 和味  
美 味 求 心  
精 選 自 担 献

四季折々、厳選された素材を携え、腕を磨き上げた調理人が  
自信を持ってお造りしたお料理をおとどけいたします

### とんかつへのこだわり

病原菌を遮断した肥育農法で人工飼料を一切与えず、麦だけで飼育された無菌豚“健康豚麦育ち”を使用し、揚げ油は香り立ちが良くあっさりとした“大豆白絞一番搾り”を使用しています

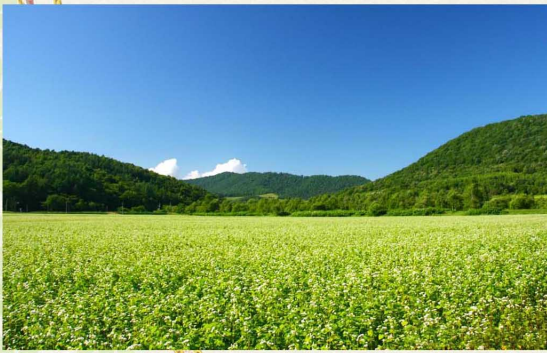


### 旬へのこだわり

四季のうつりかわりに合わせた山海の食材を用い、その持ち味を損なうことないよう気を配りながら調理致しております 旬をご堪能下さいませ







当店が使用する蕎麦粉は  
北海道江丹別蕎麦契約栽培農場で収穫された  
蕎麦の実を石臼碾きしたものです



蕎麦のヌキ(実)



●江丹別  
(えたんべつ)

## 天白区原店

名古屋市天白区原3-206  
TEL 052-801-6148

20名様位までご会食のご予約を承ります



ホームページがご覧いただけます

## 日進蟹甲店

日進市蟹甲町浅間下564-7  
TEL 0561-73-8231

30名様位までご会食のご予約を承ります





The all-day and the all-time tasty mind  
WAKAMATSU GROUP



# おそば・日本料理 わか松

天白区原店  
〒468-0015  
日進蟹甲店  
〒470-0122

PHONE. 052-801-6148  
名古屋市天白区原3-206  
PHONE. 0561-73-8231  
日進市蟹甲町浅間下564-7