

夜のお品書き

Dinner

11月

会席料理

Dinner Course Menu

和風フレンチ会席

¥11,000

【先 附】

鮫肝とチーズ豆腐のバルサミコソース

【魚料理】

クエと雲子の蕪ソース 雲丹と冬野菜を添えて

【前 菜】

冬の白酢和え 帆立貝柱のマリネ土佐酢ジュレ掛け
ボルチーニ茸のアランチャーニ
神戸ポークの和風テリーヌ トリュフバターの特ルト

【肉料理】

特選牛フィレ肉の炙り焼き 和風オニオンソース
初冬のグリル野菜

【温 物】

ズワイ蟹のスープレスタイル 麺仕立て

【食 事】

彩り手毬寿司 五種
カリフォルニアロール 海鮮裏巻寿司

【デザート】

みなと特製デザート



《2名様より承ります》

山茶花 - Sazanka -

¥13,000

【先 附】

冬の白酢和え 胡桃豆腐 神戸牛しゃぶしゃぶサラダ仕立て

【椀 物】

甘鯛と聖護院蕪の清汁仕立て

【御 里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

京芋と焼穴子の湯葉餡掛け

【焼八寸】

真名鰹杉板焼き 鯛小袖寿司 粟麩田楽 焼栗密煮
バイ貝旨煮 菊蕪 酢取り茗荷 松葉銀杏 稲穂
紅葉公孫樹煎餅 蟹爪霰揚げ 野菜天麩羅

【強 皿】

神戸牛肩ロース朴葉焼き

【留 椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

京丹後こしひかり鮭親子釜飯

【水 物】

みなと特製デザート



秋桜 -Kosumosu-

¥18,000

【前 菜】

冬の白酢和え 胡桃豆腐 真名鰹杉板焼き
鯛小袖寿司 栗麩田楽 焼栗密煮 バイ貝旨煮
菊蕪
酢取り茗荷 松葉銀杏 稲穂 紅葉公孫樹煎餅
蟹爪霰揚げ 野菜天麩羅

【椀 物】

伊勢海老葛叩き清汁仕立て

【御 里】

旬の御造里 五種盛り

【凌 ぎ】

小貝 烏賊酒盗石焼き

【炊合せ】

京芋と焼穴子の湯葉餡掛け

【強 皿】

和牛サーロイン朴葉焼き

【留 椀】

伊勢頭赤味噌仕立て

【食 事】

京丹後こしひかり鮭親子釜飯 または 握り寿司四種盛り

【水 物】

みなと特製デザート

料理長特選会席

¥22,000

美しい四季折々の移ろいとともに
旬を味わう四季の味覚

旬の素材を豊富に取り入れたグレードアップコースの和食会席
料理長が腕によりをかけた料理の数々、旬の味覚たっぷりでおもてないたします。

お品書きはお電話にてご確認ください。

御膳料理

Dinner Set Menu

万葉御膳 —すき焼き御膳— Sukiyaki Set

¥4,800

小鉢・御造り・国産牛すき焼き・味噌汁
香の物・御飯・水物



彩御膳

Irodori Set (Shabu-shabu, Tempura and Sushi set)

¥5,800

小鉢・国産牛しゃぶしゃぶ・天麩羅
茶碗蒸し・鮭六貫・味噌汁・水物

※画像はイメージです。

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

※入荷状況により原産地およびメニュー変更になる場合がございます。

夜のお品書き

Dinner

12月

会席料理

Dinner Course Menu

和風フレンチ会席

¥11,000

【先 附】

鮫肝とチーズ豆腐のバルサミコソース

【魚料理】

クエと雲子の蕪ソース 雲丹と冬野菜を添えて

【前 菜】

冬の白酢和え 帆立貝柱のマリネ土佐酢ジュレ掛け
ボルチーニ茸のアランチーニ
神戸ポークの和風テリーヌ トリュフバターの特ルト

【肉料理】

特選牛フィレ肉の炙り焼き 和風オニオンソース
帆立と初冬のグリル野菜

【温 物】

ズワイ蟹のスープスタイル 麺仕立て

【食 事】

彩り手毬寿司 五種
カリフォルニアロール 海鮮裏巻寿司

【デザート】

みなと特製デザート



《2名様より承ります》

福寿草 - Fukujuso -

¥13,000

【先 附】

温胡麻豆腐 鮫肝ポン酢

【椀 物】

蟹真丈雪中仕立て

【御 里】

旬の御造里 四種盛り

【蓋 物】

真鱈雲子玉メ若芽餡掛け

【焼八寸】

九絵九条葱焼き 小鯛小袖寿司 柿博多
高苺薑 蟹袷紗 金柑いくら 菊蕪
慈姑煎餅 黒豆松葉 神戸牛ワイン煮
赤海鼠幽香漬け ずわい蟹松葉揚げ

【強 皿】

神戸牛肩ロース袷紗味噌鍋

【留 椀】

清汁仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

京丹後こしひかり黒大根と帆立の釜炊き御飯

【水 物】

みなと特製デザート

寒 椿 - Kantubaki -

¥18,000

【先 附】

温胡麻豆腐 鮫肝ポン酢 烏賊ぬた和え

【椀 物】

すっぽんスープ薄葛仕立て

【御 里】

旬の御造里 五種盛り

【蓋 物】

鱈鱈と真鱈雲子玉メ鱈甲餡掛け

【焼八寸】

九絵九条葱焼き 小鯛小袖寿司 柿博多
高苺薑 蟹袷紗 金柑いくら 菊蕪
慈姑煎餅 黒豆松葉 赤海鼠幽香漬け
ずわい蟹松葉揚げ

【肉料理】

和牛サーロインの炙り焼き 和風オニオンソース
フォアグラ西京焼 グリル野菜

【留 椀】

清汁仕立て

【食 事】

京丹後こしひかり黒大根と帆立の釜炊き御飯
または 握り寿司四種盛り

【水 物】

みなと特製デザート

料理長特選会席

¥22,000

美しい四季折々の移ろいとともに
旬を味わう四季の味覚

旬の素材を豊富に取り入れたグレードアップコースの和食会席
料理長が腕によりをかけた料理の数々、旬の味覚たっぷりでおもてなしいたします。

お品書きはお電話にてご確認ください。

御膳料理

Dinner Set Menu

万葉御膳 —すき焼き御膳— Sukiyaki Set

¥4,800

小鉢・御造り・国産牛すき焼き・味噌汁
香の物・御飯・水物



彩御膳

Irodori Set (Shabu-shabu, Tempura and Sushi set)

¥5,800

小鉢・国産牛しゃぶしゃぶ・天麩羅
茶碗蒸し・鮭六貫・味噌汁・水物

※画像はイメージです。

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

※入荷状況により原産地およびメニュー変更になる場合がございます。