

# 夜のお品書き

## Dinner

9月

### 会席料理

Dinner Course Menu

#### 和風フレンチ会席

¥11,000

##### 【先 附】

ストロベリートマトとコッパ・ディ・パルマ巻  
白味噌タルタル添え

##### 【前 菜】

松茸金時草和え 戻り鰹のサラダ仕立て  
南京チーズタルト 神戸ポークの和風テリーヌ  
トリュフ香るリゾットクロケット

##### 【スープ】

すっぽんロワイヤルスープ仕立て

##### 【魚料理】

太刀魚の鳴門焼きスモーク仕立て 利久ソース

##### 【肉料理】

国産牛フィレ肉の炙り焼き 和風オニオンソース  
添え野菜のグリル

##### 【食 事】

彩り握り寿司 五種

##### 【デザート】

みなと特製デザート



※画像は「和風フレンチ会席」のイメージです。

## 金木犀 -Kinmokusei-

¥13,000

【先 附】

菱蟹と焼松茸の土佐酢ジュレ掛け

【凌 ぎ】

鯨酒盗石焼き

【造 里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

秋茄子 太刀魚 焼舞茸 小倉 滑子卸

【焼八寸】

鰯幽庵焼き 手毬寿司 厚焼き玉子 衣かつぎ  
紫ずきん トリュフ茶碗蒸し

【強 皿】

神戸牛肩ロースと松茸すき焼き

【留 椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

京丹後こしひかり彩り茸釜飯

【水 物】

季節の水物

## 満 月 - Mangetsu -

¥18,000

【先 附】

菱蟹と焼松茸の土佐酢ジュレ掛け

【椀 物】

満月豆腐すっぽんスープ仕立て

【凌 ぎ】

小貝酒盗石焼き

【造 里】

旬の御造里 五種盛り

【焼八寸】

のどぐろ塩焼き 手毬寿司 厚焼き玉子  
衣かつぎ 紫ずきん フォアグラ茶碗蒸し

【強 皿】

和牛サーロインとオマールの松茸蒸籠蒸し

【留 椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

京丹後こしひかり彩り茸釜飯 または 握り寿司四種盛り

【水 物】

季節の水物

## 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。

# 夜のお品書き

## Dinner

10月

### 会席料理

Dinner Course Menu

#### 和風フレンチ会席

¥11,000

##### 【先 附】

ストロベリートマトとコッパ・ディ・パルマ巻  
白味噌タルタル添え

##### 【前 菜】

松茸金時草和え 戻り鰹のサラダ仕立て  
南京チーズタルト 神戸ポークの和風テリーヌ  
トリュフ香るリゾットクロケット

##### 【スープ】

すっぽんロワイヤルスープ仕立て

##### 【魚料理】

太刀魚の鳴門焼きスモーク仕立て 利久ソース

##### 【肉料理】

国産牛フィレ肉の炙り焼き 和風オニオンソース  
添え野菜のグリル

##### 【食 事】

彩り握り寿司 五種

##### 【デザート】

みなと特製デザート



※画像は「和風フレンチ会席」のイメージです。

## 秋明菊 - Syumeigiku -

¥13,000

【先 附】

合鴨ロースサラダ仕立て

【吸 物】

松茸土瓶蒸し

【造 里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

菊蕪 金目鯛 あわび茸 菊花餡掛け

【焼八寸】

銀鱈味噌漬け 甘エビ紅葉和え 柿膾 床節旨煮  
太刀魚手毬 桜海老搔揚 秋鮭アーモンド揚 松葉銀杏  
零余子

【強 皿】

神戸牛肩ロースと松茸のしゃぶしゃぶ

【留 椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

京丹後こしひかり栗釜飯

【水 物】

季節の水物

## 紅葉 - Momiji -

¥18,000

【先 附】

合鴨ロースサラダ仕立て

【椀 物】

松茸土瓶蒸し

【凌 ぎ】

貝柱 烏賊酒盗石焼き

【造 里】

旬の御造里 五種盛り

【焼八寸】

銀鱈味噌漬け 烏賊海鼠腸 柿膾 太刀魚手毬  
栗金団 桜海老搔揚 松葉銀杏 零余子

【強 皿】

和牛サーロイン炭火焼と鮑の松茸バター焼き  
グリル野菜添え

【留 椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

京丹後こしひかり栗釜飯 または 握り寿司四種盛り

【水 物】

季節の水物

## 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。