

1月5日～2月28日
【3日前要予約】

淡路三年河豚会席

Awaji Three Years Fugu Kaiseki

¥20,000

【先 附】

河豚皮湯引き

【揚 物】

河豚唐揚げ

【凌 ぎ】

河豚酒盗石焼き

【鍋】

てっちり鍋 白子付き

【箸休め】

河豚握り寿司 二種

【食 事】

河豚雑炊 香の物

【御 里】

河豚てっさ造里

【水 物】

柚子シャーベット



1月5日～2月28日
【3日前要予約】

松葉蟹づくし会席

Matsuba crab Kaiseki

¥28,000

【前 菜】

蟹味噌豆腐 蟹お浸し

【凌 ぎ】

蟹酢

【造 里】

蟹湯引きと旬の造里盛り合わせ

【小 鍋】

蟹羹鍋

【蓋 物】

蟹葛饅頭茶碗蒸し

【食 事】

京丹後こしひかり蟹釜御飯
香の物 赤味噌仕立て

【焼き物】

焼き蟹 蟹味噌甲羅焼き

【水 物】

柚子シャーベット



夜のお品書き

Dinner

1月4日～31日

会席料理

Dinner Course Menu

和風フレンチ会席

¥11,000

【先 附】

河内鴨低温ローストと干し柿チーズの
バルサミコソース

【前 菜】

北寄貝山葵サラダ仕立て 鰯炙り柑橘ジュレ
柚子豆腐ジェノベーゼソース パテアンクルート
サーモン黄蕒巻きサワークリーム

【温 物】

炙り帆立スープスタイル 麺仕立て

【魚料理】

河豚香りフリットと冬野菜の
マスタードバターソース

【肉料理】

牛フィレ肉の炙り焼き グリル野菜
和風オニオンソース

【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》

寒紅梅 - Kankoubai -

¥13,000

【先 附】

- 一、柚子豆腐
- 一、柔らかなまこ

【椀 物】

- 海老真丈清汁仕立て

【御 里】

- 旬の御造里 四種盛り

【焼八寸】

- 一、和牛サーロイン味噌漬け
- 一、焼ずわい蟹
- 蟹小袖寿司 若桃密煮 高苜蓿
- 唐墨大根 黒豆松葉

【蓋物替り】

- パイ包み茶碗蒸し

【小 鍋】

- 鰯しゃぶしゃぶ鍋

【留 椀】

- 紅白餅白味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食 事】

- 金目鯛炊き込み釜飯

【水 物】

- みなと特製デザート



万両 - Manryou -

¥18,000

【先 附】

柚子豆腐 柔らかなまこ 烏賊このわた
蛸塩辛 蟹小袖寿司 若桃密煮
萵苣 黒豆松葉

【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

【焼八寸】

一、焼ずわい蟹
一、のどぐろ幽庵焼

【小 鍋】

鰯しゃぶしゃぶ鍋

【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】

伊勢海老白味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

金目鯛炊き込み釜飯
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。