



和風フレンチ会席

Dinner Course Menu

2名様より承ります 4月30日迄 ¥11,000

- 【先 附】 たいらぎと春野菜ジュレ掛け 桜花の香り
- 【前 菜】 蛍烏賊サラダ仕立て シュリンプカクテルソース
鱈生ハム パテアンクルート グリンピース最中
- 【スープ】 パイ包み帆立貝柱のスープ仕立
- 【魚料理】 油目と春野菜の木の芽バターソース
- 【肉料理】 国産牛フィレ肉の炙り焼き ジャポネソース
添え野菜のグリル
- 【食 事】 彩りちらし寿司
- 【デザート】 みなと特製デザート

※画像はイメージです。

※表記料金には消費税およびサービス料（10%）が含まれております。

※旬の食材を使用しておりますのでメニューは予告なく変更になる場合がございます。

予めご了承ください。

山吹会席 Yamabuki

¥13,000

2名様より承ります

- 【先 附】 一 碓井豆腐 一 たいらぎと菜種のお浸し 一 蛍烏賊木の芽味噌
- 【椀 物】 蛤真丈清汁仕立て
- 【造里二題】 一 旬の御造里 三種盛り 一 初鰹叩き
- 【炊合せ】 筍土佐煮 蒸し鮑 鯛の子 露 湯葉 桜麩
- 【焼八寸】 桜鯛菜種焼き 神戸牛と筍の香味焼き 桜海老搔揚
踊り虹鱒 茗荷手毬寿司 一寸豆塩蒸
- 【小 鍋】 桜鯛しゃぶしゃぶ 添え野菜
- 【留 椀】 蜆赤味噌仕立て
- 【香の物】 三種盛り
- 【食 事】 京丹後こしひかり桜鯛と筍の釜炊き御飯
- 【水 物】 みなと特製デザート

睡蓮会席 Suiren

¥18,000

2名様より承ります

- 【先 附】 一 碓井豆腐 一 たいらぎと菜種のお浸し 一 初鰹叩き
- 【凌 ぎ】 蛍烏賊石焼き
- 【造 里】 旬の御造里 四種盛り
- 【蓋物替り】 伊勢葛叩き春野菜餡掛け
- 【焼八寸】 きんき塩焼き 神戸牛と筍の香味焼き 桜海老搔揚
踊り虹鱒 茗荷手毬寿司 一寸豆塩蒸
- 【肉料理】 和牛サーロインの炙り焼き フォアグラ西京焼 グリル野菜 ジャポネソース
- 【留 椀】 伊勢海老赤味噌仕立て
- 【香の物】 三種盛り
- 【食 事】 京丹後こしひかり桜鯛と筍の釜炊き御飯 または 握り寿司四種盛
- 【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
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。

※画像はイメージです。

※表記料金には消費税およびサービス料（10%）が含まれております。

※旬の食材を使用しておりますのでメニューは予告なく変更になる場合がございます。

予めご了承ください。

御膳料理 Dinner Set Menu

万葉御膳 ¥4,800

—すき焼き御膳— Sukiyaki Set

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 ¥5,800

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

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。

※表記料金には消費税およびサービス料（10%）が含まれております。

※旬の食材を使用しておりますのでメニューは予告なく変更になる場合がございます。

予めご了承ください。