



## 秋明菊会席

Shumeigiku Kaiseki

2名様より承ります 10月31日迄

¥13,000

- 【先 附】 合鴨低温ロースのサラダ仕立て 柑橘ジュレ掛け
- 【吸 物】 松茸土瓶蒸し
- 【造 里】 旬の御造里 四種盛り
- 【炊合せ】 菊蕪菊花餡かけ 金目鯛
- 【焼八寸】 銀鱈味噌漬け 甘海老紅葉和え 柿膾 床節旨煮  
秋刀魚小袖寿司 栗金団 百合根搔揚 松葉銀杏 零余子
- 【合 肴】 神戸牛肩ロースと松茸の出汁しゃぶ 塩ポン酢
- 【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御飯
- 【水 物】 みなと特製デザート

※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。



## 和風フレンチ会席

Dinner Course Menu

2名様より承ります 10月31日迄 ¥12,000

- 【先 附】 ほうずきトマトとハモンセラノ巻き 白味噌タルタル添え
- 【前 菜】 松茸と金時草和え・戻り鰹のサラダ仕立て  
南京チーズタルト・鮎のコンフィ・サーモン手まり寿司
- 【スープ】 すっぽんスープのパイ包み
- 【魚料理】 太刀魚の鳴門焼き 利久ソースとポロ葱のブルノワゼット
- 【肉料理】 国産牛フィステーキ 和風ガーリックソース  
添え野菜のグリル
- 【食 事】 栗おこわトリュフ香る茸あんかけ
- 【デザート】 季節のデザート

※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。※写真はイメージです。  
※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。  
※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。  
※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

## 紅葉会席 Momiji Kaiseki

¥18,000

2名様より承ります

10月31日迄

- 【先 附】 合鴨低温ロースのサラダ仕立て 柑橘ジュレ掛け
- 【吸 物】 松茸土瓶蒸し
- 【凌 ぎ】 あわび酒盗石焼き
- 【造 里】 旬の御造里 五種盛り
- 【焼八寸】 きんき幽庵焼き 烏賊海鼠腸 柿膾 秋刀魚小袖寿司  
栗金団 百合根搔揚 松葉銀杏 零余子
- 【合 肴】 黒毛和牛サーロインと松茸の出汁しゃぶ 塩ポン酢
- 【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】 みなと特製デザート

## 料理長特選会席

¥22,000

2名様より承ります

10月31日迄

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

2名様より承ります

### 万葉御膳 ¥4,800

—すき焼き御膳— Sukiyaki Set

小鉢・御造里・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



※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。