



山茶花会席

Sazanka Kaiseki

2名様より承ります 11月30日迄

¥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】 甘鯛と聖護院かぶの清汁仕立て
- 【造 里】 四種盛 あしらい一式
- 【炊合せ】 京芋とずわい蟹の湯葉餡掛け
- 【焼八寸】 真名鱧杉板焼き 鯛小袖寿司 粟麩田楽 焼栗密煮 床節旨煮 菊蕪
酢取り茗荷 松葉銀杏 稲穂 紅葉公孫樹煎餅 蟹爪玄米揚げ 野菜天麩羅
- 【強 皿】 黒毛和牛サーロイン朴葉焼き
- 【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】 みなとオリジナルデザート

※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 11月30日迄 ¥12,000

- 【先 附】 ひおうぎ貝炙りとチーズ豆腐 バジルソース
- 【温 物】 カリフラワーのヴェルデー
- 【前 菜】 冬の白酢和え・鰯大根ジュレ掛け・たらば蟹のクリームクロケット
紫芋のタルト・唐墨のカッペリーニ
- 【魚料理】 クエと河豚白子のパートフィロ包み蕪ソース 柚子の香り 冬野菜を添えて
- 【肉料理】 国産牛フィレ肉のステーキトリュフ香る和風ソース
冬のグリル野菜
- 【食 事】 鰻の飯蒸し 根菜ベジブロス仕立て
- 【デザート】 みなとオリジナルデザート

※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。

秋桜会席 Cosmos Kaiseki

¥18,000

2名様より承ります

11月30日迄

- 【先 附】 烏賊酒盗石焼き
- 【椀 物】 甘鯛と聖護院かぶの清汁仕立て
- 【造 里】 五種盛 あしらい一式
- 【炊合せ】 京芋とイセエビの湯葉餡掛け
- 【焼八寸】 どんちっちのどぐろ杉板焼き 冬の白酢和え 鯛小袖寿司 粟麩田楽 焼栗密煮 床節旨煮
酢取り茗荷 松葉銀杏 稲穂 紅葉公孫樹煎餅 蟹爪玄米揚げ 菊蕪
- 【強 皿】 黒毛和牛サーロイン 朴葉焼き
- 【留 椀】 イセエビ頭赤味噌仕立て
- 【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
- 【水 物】 みなとオリジナルデザート

料理長特選会席

¥22,000

2名様より承ります

11月30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。