

昼のお品書き
Lunch

10月

会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》※要予約

姫会席 Hime Course (Reservation required)

¥4,200 (¥5,082)

【先附】

一、里芋豆腐 割り醤油
一、貝柱黄身酢掛け いくら

【吸物】

松茸土瓶蒸し
松茸 鱧 海老 銀杏 酢橘

【造里】

三種盛り
あしらい一式

【焼八寸】

サーモン幽庵焼き はじかみ
柿膾 秋刀魚小袖寿司
床節旨煮 寄せ栗金団

【揚物】

百合根搔揚 扇茄子 レモン 紅葉塩

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【御飯】

京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 栗御飯

(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)



※画像は季節会席「紅葉」です。

秋明菊 -Syumeigiku-

¥7,000 (¥8,470)

【先附】

- 一、里芋豆腐 割り醤油
- 一、貝柱黄身酢掛け いくら

【造里】

- 三種盛り
- あしらい一式

【蓋物】

- 蓮根饅頭
- 菊花餡かけ 煮穴子 あわび茸

【焼八寸】

- サーモン幽庵焼き はじかみ
- 秋刀魚小袖寿司 床節旨煮
- 寄せ栗金団 松葉銀杏

【合肴】

- 合鴨と松茸のすき焼き
- 笹垣牛蒡 糸蒟蒻 焼き豆腐 水菜 龍の玉子

【味噌汁】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 栗御飯

(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

紅葉 -Momiji-

¥9,000 (¥10,890)

【先附】

- 一、茄子茶巾豆腐 割り醤油
- 一、合鴨低温コース

【吸物】

- 松茸土瓶蒸し
- 松茸 鱧 海老 銀杏 酢橘

【造里】

- 四種盛り
- あしらい一式

【蓋物】

- 菊見蕪菊花餡かけ
- 金目鯛 あわび茸 菊葉さらさ揚げ

【焼八寸】

- 銀鱈味噌漬け はじかみ
- 柿膾 胡麻クリーム 甘海老紅葉和え
- 秋刀魚小袖寿司
- 床節旨煮 寄せ栗金団

【揚物】

- 百合根搔揚 秋鮭アーモンド揚げ
- 扇茄子 レモン 紅葉塩

【合肴】

- 和牛と松茸の出汁しゃぶ
- 水菜 巻湯葉 豆腐 胡麻ポン酢

【味噌汁】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 栗御飯

(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

昼のお品書き
Lunch

11月

会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》※要予約

姫会席 Hime Course (Reservation required)

¥4,200 (¥5,082)

【先附】

- 一、秋の白酢和え
- 一、神戸牛しゃぶしゃぶ

【造里】

- 三種盛り

【炊合せ】

- 京芋湯葉餡掛け

【焼物】

- サーモン味噌漬け杉板焼き
- (千代口)烏賊紅葉和え
- 蟹爪霰揚げ

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 鮭親子釜炊き御飯
(追加料理は別途1,210円頂戴いたします。)



※画像は季節会席「秋桜」です。

山茶花 -Sazanka-

¥7,000 (¥8,470)

【先附】

- 一、秋の白酢和え
- 一、胡桃豆腐
- 一、神戸牛しゃぶしゃぶ

【造里】

四種盛り(蟹しゃぶ 鯛 鱈 鮪)

【炊合せ】

京芋湯葉餡掛け 青味

【焼物】

サーモン杉板焼き
粟麩田楽 焼栗密煮 蟹霰揚げ

【台物】

蟹柚子豆乳鍋

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【御飯】

京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 鮭親子釜炊き御飯
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

秋桜 -Kosumosu-

¥9,000 (¥10,890)

【先附】

- 一、秋の白酢和え
- 一、胡桃豆腐
- 一、神戸牛しゃぶしゃぶ

【椀物】

清汁仕立て
甘鯛 聖護院蕪 大黒占地
柚子 青味

【造里】

四種盛り(蟹しゃぶ 鯛 鱈 鮪)

【炊合せ】

京芋湯葉餡掛け 青味

【焼物】

真名鰹杉板焼き 炙り鯛小袖寿司
粟麩田楽 蟹霰揚げ 翡翠銀杏

【台物】

神戸牛肩ロース朴葉焼き

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【御飯】

京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 鮭親子釜炊き御飯
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

昼のお品書き
Lunch

12月

会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》※要予約

姫会席 Hime Course (Reservation required)

¥4,200 (¥5,082)

【先附】

- 一、温胡麻豆腐 鼈甲餡掛け
- 一、鮫肝寄せ ポン酢

【造里】

- 三種盛り

【蓋物】

- 蟹玉締め銀餡掛け

【焼八寸】

- 鰯九条焼き
- 一、赤海鼠柚香漬け
- 一、ずわい蟹松葉揚げ
- 一、神戸牛ワイン煮

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 黒大根と帆立釜炊き御飯
(追加料理は別途1,210円頂戴いたします。)



※画像は季節会席「寒椿」です。

福寿草 -Fukujuso-

¥7,000 (¥8,470)

【先附】

- 一、温胡麻豆腐 鱈甲餡掛け
- 一、鮫肝寄せ ポン酢

【造里】

- 四種盛り(蟹しゃぶ 鯛 鰯 鮪)

【蓋物】

- 蟹玉締め銀餡掛け

【焼八寸】

- 鰯九条焼き 小鯛小袖寿司 柿博多
- 一、ずわい蟹松葉揚げ
- 一、神戸牛ワイン煮

【小鍋】

- ずわい蟹袱紗味噌仕立て鍋

【留椀】

- 清汁仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 黒大根と帆立釜炊き飯
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

寒椿 -Kantsubaki-

¥9,000 (¥10,890)

【先附】

- 一、温胡麻豆腐 鱈甲餡掛け
- 一、鮫肝寄せ 繊維野菜 柑橘酢

【椀物】

- 雪中仕立て
- 蟹真丈 冬菇椎茸 柚子 青味

【造里】

- 四種盛り(蟹しゃぶ 鯛 鰯 鮪)

【蓋物】

- 真鱈白子玉締め若芽餡掛け

【焼八寸】

- 鰯九条焼き 小鯛小袖寿司 柿博多
- 蟹袱紗焼 金柑いくら 慈姑煎餅
- 一、神戸牛赤ワイン煮
- 一、赤海鼠柚香漬け
- 一、ずわい蟹松葉揚げ

【小鍋】

- 神戸牛袱紗味噌仕立て鍋

【留椀】

- 清汁仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 黒大根と帆立釜炊き御飯
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

御膳料理

Lunch Set Menu

天麩羅御膳

Tempura Set

¥2,200 (¥2,662)

小鉢・御造り・天麩羅・味噌汁
香の物・御飯・水物



旬菜御膳

Shunsai (9 kinds of side dishes) Set

¥2,400 (¥2,904)

小鉢九種・味噌汁・香の物・御飯・水物

海風御膳

Sushi Set

¥2,600 (¥3,146)

小鉢・鮭七貫・天麩羅・味噌汁・水物



※土日祝日は上記メニューに茶碗蒸しが付き、各プラス¥300(¥363)となります。



みなと松花堂

Minato Shokado-bento

¥3,800 (¥4,598)

八寸・御造り・炊合せ・小鉢・季節の小鍋
味噌汁・香の物・御飯・水物

▪ メニューの表示金額はすべて別途税金とサービス料が加算されます。
All prices are subject to applicable tax and service charge.

▪ 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。
Menu items or products may change based on the availability of ingredients.