

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、胡桃豆腐
- 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
- 炙り鯛小袖寿司

【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、神戸牛しゃぶしゃぶ

### 【造里】

四種盛り

### 【炊合せ】

京芋湯葉餡掛け

### 【焼物】

- サーモン味噌杉板焼き
- 粟麩田楽 焼栗密煮 蟹爪霰揚げ

### 【台物】

蟹豆乳鍋

### 【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

### 【造里】

四種盛り

### 【炊合せ】

京芋湯葉餡掛け

### 【焼物】

真名鰹味噌漬杉板焼き 炙り鰯小袖寿司  
粟麩田楽 蟹爪霰揚げ 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

### 【造里】

- 四種盛り

### 【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

### 【椀物】

- 雪中仕立て
- 蟹真丈 冬菇椎茸 木の葉金時人参
- 柚子

### 【造里】

- 四種盛り

### 【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.