

# 昼のお品書き

## Lunch

1月

### 会席料理

Lunch Course Menu

### 和風フレンチ会席

¥5,500

【先 附】

合鴨低温ローストと干し柿チーズのバルサミコソース

【前 菜】

北寄貝山葵サラダ仕立て、鰯炙り柑橘ジュレ、  
柚子豆腐ジェノベーゼソース、パテアンクルート、  
サーモン黄蕪巻きサワークリーム

【魚料理】

河豚香りフリットと冬野菜のマスタードバターソース

【肉料理】

牛フィレ肉の炙り焼き 和風オニオンソース  
フォアグラ西京焼 グリル野菜

【食 事】

彩り手毬寿司 五種

【水 物】

季節の水物



※画像は「和風フレンチ会席」のイメージです。

## 《2名様より承ります》

### 月華 -Gekka-

¥8,500

【先 附】

- 一、柚子豆腐
- 一、蟹紅白膾

【造 里】

旬の御造里 四種盛り

【焼八寸】

鱈幽庵焼き 蟹小袖寿司 若桃密煮 高苺臺  
唐墨大根 黒豆松葉 海老芋玄米揚げ 烏賊かだい麩揚げ  
花葛切り 青唐

【蓋物替り】

パイ包み茶碗蒸し

【小 鍋】

ずわい蟹柚子蕪羹鍋

【留 椀】

紅白餅白味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

京丹後こしひかり釜炊き御飯

【水 物】

季節の水物

※ 選択 金目鯛炊き込み釜飯  
(追加料理は別途¥1,200頂戴いたします。)

### 寒紅梅 -Kankoubai -

¥13,000

【先 附】

- 一、柚子豆腐
- 一、柔らか海鼠

【椀 物】

海老真丈清汁仕立て

【造 里】

旬の御造里 四種盛り

【焼八寸】

国産牛サーロイン味噌漬け 焼きずわい蟹  
蟹小袖寿司 若桃蜜煮 高苺臺 唐墨大根 黒豆松葉

【蓋物替り】

パイ包み茶碗蒸し

【小 鍋】

鱒しゃぶしゃぶ鍋

【留 椀】

紅白餅白味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

金目鯛炊き込み釜飯

【水 物】

季節の水物

# 万両 -Manryou-

¥18,000

## 【先 附】

柚子豆腐 柔らか海鼠 烏賊海鼠腸 蛸塩辛  
蟹小袖寿司 若桃蜜煮 高苜蓿 唐墨大根 黒豆松葉

## 【椀 物】

伊勢海老葛叩き清汁仕立て

## 【造 里】

旬の御造里 五種盛り

## 【焼八寸】

焼きずわい蟹 のどぐろ幽庵焼き

## 【小 鍋】

鱒しゃぶしゃぶ鍋

## 【肉料理】

和牛サーロインの炙り焼き 和風オニオンソース  
フォアグラ西京焼き グリル野菜

## 【留 椀】

紅白餅白味噌仕立て

## 【香の物】

三種盛り

## 【食 事】

金目鯛炊き込み釜飯 または 握り寿司四種盛り

## 【水 物】

季節の水物

## 料理長特選会席

¥22,000

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。



※画像は「料理長特選会席」のイメージです。



# 御膳料理

## Lunch Set Menu

### 天麩羅御膳 Tempura Set

¥3,000

小鉢・御造り・天麩羅・茶碗蒸し・味噌汁  
香の物・御飯・水物



### 旬菜御膳 Shunsai (9 kinds of side dishes) Set

¥3,500

小鉢九種・茶碗蒸し・味噌汁・香の物・御飯・水物

### 海風御膳 Sushi Set

¥3,800

小鉢・鮭七貫・天麩羅・茶碗蒸し・味噌汁・水物



### みなと松花堂 Minato Shokado-bento

¥4,800

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

※画像はイメージです。

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

※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。

# 昼のお品書き Lunch

2月

## 会席料理

Lunch Course Menu

### 和風フレンチ会席

¥5,500

【先 附】

合鴨低温ローストと干し柿チーズのバルサミコソース

【前 菜】

北寄貝山葵サラダ仕立て、鰯炙り柑橘ジュレ、  
柚子豆腐ジェノベーゼソース、パテアンクルート、  
サーモン黄蕪巻きサワークリーム

【魚料理】

河豚香りフリットと冬野菜のマスタードバターソース

【肉料理】

牛フィレ肉の炙り焼き 和風オニオンソース  
フォアグラ西京焼 グリル野菜

【食 事】

彩り手毬寿司 五種

【水 物】

季節の水物



※画像は「和風フレンチ会席」のイメージです。

## 《2名様より承ります》

### 月華 -Gekka-

¥8,500

【先 附】

- 一、鬼面五目豆
- 一、蟹お浸し

【造 里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

鰯大根

【焼八寸】

鮫鰯黒七味焼き 擬製豆腐 蟹砧巻き お多福豆  
鱈茶碗蒸し 白魚花衣揚げ たらの芽

【小 鍋】

神戸牛肩ロースしゃぶしゃぶ

【留 椀】

酒粕汁

【香の物】

三種盛り

【食 事】

京丹後こしひかり釜炊き御飯

【水 物】

季節の水物

※ 選択 京丹後こしひかり蟹釜飯  
(追加料理は別途¥1,200頂戴いたします。)

### 水仙 -Suisen-

¥13,000

【先 附】

- 一、鬼面五目豆
- 一、蟹味噌豆腐とお浸し

【椀 物】

蛤真丈清汁仕立て

【造 里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

鰯大根

【焼八寸】

鮫鰯黒七味焼き 擬製豆腐 蟹砧巻き お多福豆  
鱈茶碗蒸し 白魚花衣揚げ たらの芽

【小 鍋】

和牛サーロインしゃぶしゃぶ

【留 椀】

酒粕汁

【香の物】

三種盛り

【食 事】

京丹後こしひかり蟹釜飯

【水 物】

季節の水物

## 菜の花 -Nanohana-

¥18,000

### 【先 附】

鬼面五目豆 蟹お浸し 豆乳豆腐

### 【凌 ぎ】

帆立貝柱 車海老酒盗石焼き

### 【造 里】

旬の御造里 五種盛り

### 【蓋物替り】

甘鯛蕪蒸し銀餡掛け

### 【焼八寸】

河豚黒七味焼き 擬製豆腐 蟹砧巻き お多福豆  
焼き蟹 白魚花衣揚げ たらの芽

### 【肉料理】

和牛サーロインの炙り焼き 和風オニオンソース  
フォアグラ西京焼き グリル野菜

### 【留 椀】

酒粕汁

### 【香の物】

三種盛り

### 【食 事】

京丹後こしひかり蟹釜飯  
または  
握り寿司四種盛り

### 【水 物】

季節の水物



## 料理長特選会席

¥22,000

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。



※画像は「料理長特選会席」のイメージです。

# 御膳料理

## Lunch Set Menu

### 天麩羅御膳 Tempura Set

¥3,000

小鉢・御造り・天麩羅・茶碗蒸し・味噌汁  
香の物・御飯・水物



### 旬菜御膳 Shunsai (9 kinds of side dishes) Set

¥3,500

小鉢九種・茶碗蒸し・味噌汁・香の物・御飯・水物

### 海風御膳 Sushi Set

¥3,800

小鉢・鮭七貫・天麩羅・茶碗蒸し・味噌汁・水物



### みなと松花堂 Minato Shokado-bento

¥4,800

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

※画像はイメージです。

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

※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。