

昼のお品書き Lunch

11月

会席料理

Lunch Course Menu

和風フレンチ会席

¥5,500

【先 附】

ずわい蟹とチーズ豆腐のミルフィーユ仕立て

【前 菜】

冬の白酢和え、帆立貝柱のマリネの土佐酢ジュレ掛け、
ポルチーニ茸のアランチーニ、神戸ポークの和風テリーヌ、
トリュフバターの特製タルト

【魚料理】

真鱈と白子の冬野菜添え 蕪山葵ソース

【肉料理】

特選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 初冬のグリル野菜

【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、冬の白酢和え
- 一、神戸牛しゃぶしゃぶサラダ仕立て

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

京芋と焼穴子の湯葉餡掛け

【焼八寸】

サーモン杉板焼き 栗麩田楽 焼栗蜜煮
酢取り茗荷
菊蕪 松葉銀杏 稲穂 紅葉公孫樹煎餅
蟹爪霰揚げ 野菜天麩羅

【合肴】

ずわい蟹豆乳鍋

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

京丹後こしひかり釜炊き御飯

【水物】

季節の水物

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

山茶花 -Sazanka-

¥11,000

【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】

甘鯛と聖護院蕪の清汁仕立て

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

京芋と焼穴子の湯葉餡掛け

【焼八寸】

真名鰹杉板焼き 鯛小袖寿司 栗麩田楽
焼栗蜜煮
バイ貝旨煮 菊蕪 酢取り茗荷 松葉銀杏
稲穂 紅葉公孫樹煎餅 蟹爪霰揚げ
野菜天麩羅

【強皿】

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

【食事】

京丹後こしひかり鮭親子釜飯

【水物】

季節の水物

秋桜 -Kosmos-

¥16,000

【前菜】

冬の白酢和え 胡桃豆腐
真名鰹杉板焼き 鯛小袖寿司 栗麩田楽 焼栗蜜煮
バイ貝旨煮 菊蕪 酢取り茗荷 松葉銀杏 稲穂
紅葉公孫樹煎餅 蟹爪霰揚げ 野菜天麩羅

【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

【凌ぎ】

小貝 烏賊酒盗石焼き

【炊合せ】

京芋と焼き穴子の湯葉餡掛け

【強皿】

和牛サーロイン朴葉焼き

【留椀】

伊勢頭赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

京丹後こしひかり鮭親子釜飯
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

¥20,000

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致します。

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

12月

会席料理

Lunch Course Menu

和風フレンチ会席

¥5,500

【先 附】

ずわい蟹とチーズ豆腐のミルフィーユ仕立て

【前 菜】

冬の白酢和え、帆立貝柱マリネの土佐酢ジュレ掛け、
ポルチーニ茸のアランチャーニ、神戸ポークの和風テリース、
トリュフバターの特ルト

【魚料理】

真鯛と白子の冬野菜添え 蕪山葵ソース

【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 初冬のグリル野菜

【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、温胡麻豆腐
- 一、真鯛白子ポン酢

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【蓋物】

蟹葛饅頭銀餡掛け

【焼八寸】

鰯九条葱焼き 小鯛小袖寿司 柿博多 高苺薑
蟹袂紗 金柑いくら 菊蕪 慈姑煎餅 黒豆松葉
神戸牛ワイン煮 ずわい蟹松葉揚げ

【合肴】

ずわい蟹袂紗味噌鍋

【留椀】

清汁仕立て

【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 京丹後こしひかり黒大根と帆立の釜炊き御飯
(追加料理は別途¥1,200頂戴いたします。)

福寿草 -Fukujusou-

¥11,000

【先附】

温胡麻豆腐 鮫肝ポン酢

【椀物】

蟹真丈雪中仕立て

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【蓋物】

真鱈雲子玉若芽餡掛け

【焼八寸】

九絵九条葱焼き 小鯛小袖寿司 柿博多 高苺薑
蟹袂紗 金柑いくら 菊蕪 慈姑煎餅 黒豆松葉
神戸牛ワイン煮 赤海鼠幽香漬け ずわい蟹松葉揚げ

【強皿】

神戸牛肩ローズ袂紗味噌鍋

【留椀】

清汁仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

京丹後こしひかり黒大根と帆立の釜炊き御飯

【水物】

季節の水物

寒 椿 -Kantsubaki-

¥16,000

【先 附】

温胡麻豆腐 鮫肝ポン酢 烏賊ぬた和え

【椀 物】

鱈スープ薄葛仕立て

【造 里】

旬の御造里 五種盛り

【蓋 物】

鱈鱠と真鱈雲子玉 鱈甲餡掛け

【焼八寸】

九絵九条葱焼き 小鯛小袖寿司 柿博多 高苣薑
蟹袷紗 金柑いくら 菊蕪 慈姑煎餅 黒豆松葉
赤海鼠幽香漬け ずわい蟹松葉揚げ

【強 皿】

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 グリル野菜添え

【留 椀】

清汁仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

京丹後こしひかり黒大根と帆立の釜炊き御飯
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

¥20,000

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。