

昼のお品書き
Lunch

5月

会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》

姫会席 Hime Course

¥5,000

【先附】

- 一、汲み上げ湯葉碓井豆餡掛け
一、グリーンアスパラ豆腐

【造里】

旬の御造里 三種盛り

【焼八寸】

- 鱸木の芽山椒焼き 穴子八幡巻き
一寸豆おかき揚げ
厚焼き玉子 白芋茎酒盗クリーム掛け
鱈鶯揚げ
イエローズッキーニ プチトマト

【合肴】

帆立と夏野菜の薄葛スープ仕立て

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

京丹後こしひかり御飯

【水物】

季節の水物

※選択 釜炊き焼穴子新生姜御飯
(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

《2名様より承ります》

月華

¥8,500

【先附】

- 一、汲み上げ湯葉碓井豆餡掛け
一、グリーンアスパラ豆腐

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【蓋物】

蒸し雲丹と蓮根饅頭 鼈甲餡掛け

【焼八寸】

- 栄螺壺焼き和風グラタン 穴子八幡巻き
一寸豆おかき揚げ 厚焼き玉子 鱈鶯揚げ
イエローズッキーニ プチトマト

【合肴】

神戸牛肩ロース肉の焼きしゃぶ 彩り野菜添え

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

京丹後こしひかり御飯

【水物】

季節の水物

※選択 釜炊き焼穴子新生姜御飯
(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

山 藤 -Yamafuji-

¥11,000

【先附】

- 一、汲み上げ湯葉碓井豆餡掛け
- 一、グリーンアスパラ豆腐
- 一、白芋茎酒盗クリーム掛け

【椀物】

- 結び鱈と蓬豆腐の清汁仕立て

【造里】

- 旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

- 黒豚の角煮と根菜の温物

【焼八寸】

- 栄螺壺焼き和風グラタン 穴子八幡巻き
- 一寸豆おかき揚げ 厚焼き玉子
- 小鮎一夜干し唐揚げ
- イエローズッキーニ プチトマト

【合肴】

- はたの大吟醸蒸籠蒸し 香味野菜添え

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食事】

- 釜炊き焼穴子新生姜御飯

【水物】

- 季節の水物

花 菖 蒲 -Hanashoubu-

¥16,000

【先附】

- 一、とり貝と糸瓜の土佐酢ジュレ掛け
- 一、グリーンアスパラ豆腐

【椀物】

- 結び鱈と蓬豆腐の清汁仕立て

【造里】

- 旬の御造里 五種盛り

【蓋物替り】

- あいなめ葛叩きと冬瓜の鱈鱈スープ仕立て

【焼八寸】

- 鮑の和風グラタン 小鮎一夜干し
- こしあぶら天麩羅 一寸豆おかき

【強皿】

- 伊勢海老黄金焼き バターソース
- 神戸牛ロースの焼きしゃぶ 彩り野菜添え

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食事】

- 釜炊き焼穴子新生姜御飯
- または 握り寿司五種盛り

【水物】

- 季節の水物

料理長特選会席

¥22,000

【先附】

- 一、とり貝と糸瓜の土佐酢ジュレ掛け
- 一、グリーンアスパラ豆腐

【椀物】

- さえずり根菜清汁仕立て

【造里】

- 旬の御造里 五種盛り

【焼八寸】

- 汲み上げ湯葉碓井豆餡掛け
- 白芋茎酒盗クリーム掛け
- 鮎塩焼き 鯛粽 唐墨大根 炙り干し子
- 厚焼き玉子 山桃密煮 鮎並唐揚げ 一寸豆

【合肴】

- はたの大吟醸蒸籠蒸し 香味野菜添え

【強皿】

- A5ランク富良野和牛サーロイン炭火焼きの
フォアグラ添え 温野菜添え

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食事】

- 釜炊き焼穴子新生姜御飯
- または 握り寿司五種盛り

【水物】

- 季節の水物



※画像は季節会席「月華」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

6月

会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》

姫会席 Hime Course

¥5,000

【先附】

- 一、煽り烏賊ぬた和え
- 一、枝豆豆腐

【造里】

旬の御造里 三種盛り

【焼八寸】

甘鯛若狭焼き 青梅ワインジュレ 新丸十梅煮
透かし若草 穴子煮凝り 鱧梅肉揚げ 四角豆天麩羅

【合肴】

蒸し鮑バター焼きサラダ仕立て 利久ソース掛け

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

京丹後こしひかり御飯

【水物】

季節の水物

※選択 釜炊き蛸御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴いたします。)

《2名様より承ります》

月華

¥8,500

【先附】

- 一、煽り烏賊ぬた和え
- 一、枝豆豆腐

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

賀茂茄子肉味噌田楽 焼き目長芋
引き上げ湯葉 赤万願寺

【焼八寸】

栄螺豆乳壺焼き 青梅ワインジュレ
新丸十梅煮 透かし若草 穴子煮凝り

【合肴】

神戸牛ロース肉の蒸籠蒸し 彩り野菜添え
特製胡麻ソース

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き京丹後こしひかり御飯

【水物】

季節の水物

※選択 釜炊き蛸御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴いたします。)

桔梗 -Kikyou-

¥11,000

【先附】

蛸小倉と玉子豆腐の八方酢ジュレ掛け

【椀物】

あいなめ葛叩きと蓮餅の清汁仕立て

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

賀茂茄子肉味噌田楽 焼き目長芋

引き上げ湯葉 赤万願寺

【焼八寸】

栄螺豆乳壺焼き 青梅ワインジュレ 新丸十柀煮

透かし若草 穴子煮凝り 鱧梅肉揚げ 四角豆天麩羅

【強皿】

A5ランク富良野和牛サーロインサラダ仕立て
利久ソース掛け

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き蛸御飯

【水物】

季節の水物

紫陽花 -Ajisai-

¥16,000

【先附】

蛸小倉と玉子豆腐の八方酢ジュレ掛け

【吸物】

あいなめ葛叩きと蓮餅の清汁仕立て

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

蒸し鮑と賀茂茄子肉味噌田楽

焼き目長芋 引き上げ湯葉 赤万願寺

【焼八寸】

栄螺豆乳壺焼き 青梅ワインジュレ 新丸十柀煮

透かし若草 穴子煮凝り 和牛サーロイン炙り焼き

鱧梅肉揚げ 四角豆天麩羅

【強皿】

伊勢海老サラダ仕立て 利久ソース掛け

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

握り寿司五種盛り

【水物】

季節の水物

料理長特選会席

¥22,000

【焼八寸】

栄螺豆乳壺焼き 青梅ワインジュレ 新丸十梅煮
透かし若草 穴子煮凝り 合鴨ロース

【椀物】

フカヒレ姿と冬瓜の薄葛仕立て

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

蒸し鮑と加茂茄子肉味噌田楽
焼き目長芋 引き上げ湯葉 赤万願寺

【合肴】

伊勢海老サラダ仕立て 利久ソース掛け

【強皿】

A5ランク富良野和牛サーロイン低温石焼き
焼き野菜添え

【椀替り】

がごめとろろ蕎麦

【食事】

握り寿司五種盛り

【水物】

季節の水物



※画像は季節会席「紫陽花」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。