

# 昼のお品書き Lunch

7月

## 会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》

### 姫会席 Hime Course

¥5,500

【先附】

一、とうもろこし豆腐とさらし畝 酢味噌掛け

【留椀】

赤味噌仕立て

【造里】

旬の御造里 三種盛り

【香の物】

三種盛り

【炊合せ】

冬瓜八方煮  
とうもろこし東寺巻き 丸小芋 赤万願寺 針茗荷

【食事】

京丹後こしひかり御飯

【焼八寸】

鱸の香り味噌焼き 無花果胡麻クリーム掛け  
鰻ざく胡瓜  
鯨赤身サラダ仕立て 穴子煮凝り山桃 枝豆

【水物】

季節の水物

※選択 釜炊きとうもろこし御飯  
(追加料理は別途¥1,200頂戴いたします。)

《2名様より承ります》

### 月華

¥8,500

【先附】

一、無花果胡麻クリーム掛け  
一、さらし畝 酢味噌掛け  
一、小倉豆腐ジュレ掛け

【小鍋】

鱧 鍋

【造里】

旬の御造里 三種盛り

【留椀】

赤味噌仕立て

【炊合せ】

冬瓜八方煮  
とうもろこし東寺巻き 丸小芋 赤万願寺 針茗荷

【香の物】

三種盛り

【食事】

京丹後こしひかり御飯

【焼八寸】

鱸の香り味噌焼 鯨赤身サラダ仕立て  
穴子煮凝り 山桃 枝豆 辛子蓮根 扇茄子  
伏見甘長

【水物】

季節の水物

※選択 釜炊きとうもろこし御飯  
(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

## 月見草 -Tukimisou-

¥11,000

### 【先附】

- 一、とうもろこし豆腐 美味出汁ジュレ
- 一、さらし畝 酢味噌掛け

### 【造里】

旬の御造里 四種盛り

### 【炊合せ】

冬瓜玉芻 ふかひれ餡掛け

### 【焼八寸】

鱸の香り味噌焼き 無花果胡麻クリーム掛け  
鰻ざく胡瓜  
鯨赤身サラダ仕立て 穴子煮凝り山桃 枝豆

### 【強皿】

鯨三種盛り はりはり鍋(鹿の子 赤身 本皮)

### 【留椀】

赤味噌仕立て

### 【香の物】

三種盛り

### 【食事】

釜炊き とうもろこし御飯

### 【水物】

季節の水物

## 朝顔 -Asagao-

¥16,000

### 【先附】

- 一、とうもろこし豆腐 美味出汁ジュレ
- 一、鰻炙り梅肉ソース掛け

### 【椀物】

鰻葛叩き清汁仕立て

### 【造里】

旬の御造里 五種盛り

### 【炊合せ】

蒸し鮑と冬瓜の玉芻 ふかひれ餡掛け

### 【焼八寸】

伊勢海老香り味噌焼き  
無花果胡麻クリーム掛け 鰻ざく胡瓜  
神戸牛肩ローズサラダ仕立て 穴子煮凝り  
山桃 枝豆

### 【強皿】

鯨四種盛り  
はりはり鍋(さえずり 鹿の子 赤身 本皮)

### 【留椀】

赤味噌仕立て

### 【香の物】

三種盛り

### 【食事】

釜炊きとうもろこし御飯 は  
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

### 【前菜】

とうもろこし豆腐 美味出汁ジュレ  
無花果胡麻クリーム掛け  
鯨鹿の子 サラダ仕立て 銀鱈西京焼き  
穴子煮凝り 山桃 枝豆

### 【椀物】

炙り鰯の摺り流し仕立て 干し子 アスパラ

### 【凌ぎ】

明石蛸とつぶ貝の石焼き

### 【造里】

旬の御造里 五種盛り

### 【炊合せ】

鹿児島県産鰻と冬瓜の鱈甲餡掛け

### 【強皿】

伊勢海老雲丹焼きマスタード餡掛け  
味噌漬け和牛フィレ網焼き

### 【留椀】

涼風酢橘素麺

### 【香の物】

三種盛り

### 【食事】

釜炊き鮑御飯  
または 握り寿司四種盛り

### 【水物】

季節の水物



※画像は季節会席「朝顔」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

8月

## 会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》

### 姫会席 Hime Course

¥5,500

【先附】

小倉養老豆腐

【留椀】

赤味噌仕立て

【造里】

旬の御造里 三種盛り

【香の物】

三種盛り

【炊合せ】

冬瓜八方煮  
丸小芋 鶏丸 巴人参 針茗荷 振り柚子  
鱧の子ジュレ

【食事】

京丹後こしひかり御飯

【焼八寸】

賀茂茄子田楽 川海老艶煮 厚焼き玉子  
枝豆搔揚 鯨サラダ仕立て プチトマトワイン煮  
太刀魚アスパラ巻き ヤングコーン 万願寺

【水物】

季節の水物

※選択 釜炊き鮎一夜干し御飯

(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】

小倉養老豆腐と蟹とモロヘイヤのお浸し

【小鍋】

鱧すき鍋 龍のたまご

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【留椀】

赤味噌仕立て

【炊合せ】

合鴨ロース 冬瓜八方煮  
丸小芋 新蓮根 巴人参 針茗荷 鱧の子ジュレ

【香の物】

三種盛り

【焼八寸】

鰻蒲焼 賀茂茄子田楽 川海老艶煮 厚焼き玉子  
枝豆搔揚  
鯨ベーコンサラダ仕立て プチトマトワイン煮

【食事】

京丹後こしひかり御飯

【水物】

季節の水物

※選択 釜炊き鮎一夜干し御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴いたします。)

## 向日葵 -Himawari-

¥11,000

### 【先附】

小倉養老豆腐

### 【合肴】

鯨利休陶板焼き

### 【椀物】

早松茸と鱧真丈の清汁仕立て

### 【留椀】

赤味噌仕立て

### 【造里】

旬の御造里 四種盛り

### 【香の物】

三種盛り

### 【炊合せ】

冬瓜八方煮 合鴨ロース 焼目新蓮根 ヤングコーン  
赤万願寺 針茗荷 鱧の子ジュレ

### 【食事】

釜炊き鮎一夜干し御飯

### 【焼八寸】

鮎塩焼き 賀茂茄子二色田楽  
川海老艶煮 厚焼き玉子 枝豆搔揚 鰻ざく胡瓜  
鯨ベーコンサラダ仕立て プチトマトワイン煮

### 【水物】

季節の水物

## 芙蓉 -Fuyou-

¥16,000

### 【先附】

一、蒸し鮑と小倉養老豆腐  
一、毛蟹とモロヘイヤのお浸し

### 【陶板】

和牛サーロイン陶板焼き

### 【椀物】

早松茸と鱧真丈清汁仕立て

### 【留椀】

赤味噌仕立て

### 【造里】

旬の御造里 五種盛り

### 【香の物】

三種盛り

### 【炊合せ】

瓜八方煮 鰻山椒煮 焼目新蓮根 ヤングコーン  
赤万願寺 針茗荷

### 【食事】

釜炊き 鮎一夜干し御飯  
または 握り寿司四種盛り

### 【焼八寸】

鮎塩焼き 賀茂茄子二色田楽  
川海老艶煮 厚焼き玉子 枝豆搔揚  
冷やし雲丹茶碗蒸し  
鯨ベーコンサラダ仕立て プチトマトワイン煮

### 【水物】

季節の水物

# 料理長特選会席

¥22,000

## 【前菜】

毛蟹小倉養老豆腐 冷やし雲丹茶碗蒸し  
鮎塩焼き 賀茂茄子二色田楽  
川海老艶煮 厚焼き玉子 枝豆搔揚

## 【椀物】

早松茸と鱧真丈清汁仕立て

## 【凌ぎ】

岩蠣とつぶ貝の石焼き

## 【造里】

旬の御造里 五種盛り

## 【炊合せ】

冬瓜八方煮 鮑旨煮  
焼目新蓮根 ヤングコーン 赤万願寺 針茗荷

## 【強皿】

伊勢海老雲丹焼きマスタード餡掛け  
味噌漬け和牛フィレ網焼き

## 【留椀】

冷やし胡麻とろろ素麺

## 【香の物】

三種盛り

## 【食事】

釜炊き鰻御飯 割り出汁  
または 握り寿司四種盛り

## 【水物】

季節の水物



※画像は季節会席「芙蓉」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。