

# 昼のお品書き Lunch

10月

## 会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》

### 和風フレンチ会席

¥5,500

【先 附】

トマトとほうずきのコッパ・ディ・パルマ巻  
白味噌タルタル添え

【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 グリル野菜添え

【前 菜】

松茸金時草和え、戻り鰹のサラダ仕立て、  
丹波黒枝豆の真丈、神戸ポークの和風テリーヌ、  
貝柱と千枚蕪の博多押し

【食 事】

彩り手毬寿司 五種

【水 物】

季節の水物

【魚料理】

太刀魚の鳴門焼きスモーク仕立て 利久ソース



※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、里芋豆腐
- 一、貝柱黄身酢掛け

【造里】

- 旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

- 蓮根饅頭 煮穴子 あわび茸 菊花餡掛け

【焼八寸】

- サーモン幽庵焼き 柿膾 床節旨煮 秋刀魚手毬
- 栗金団 松葉銀杏 零余子

【合肴】

- 合鴨と松茸すき焼き

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食事】

- 京丹後こしひかり御飯

【水物】

- 季節の水物

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

秋明菊 -Syumeigiku-

¥11,000

【先附】

- 合鴨ロースサラダ仕立て

【吸物】

- 松茸土瓶蒸し

【造里】

- 旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

- 菊蕪 金目鯛 あわび茸 菊花餡掛け

【焼八寸】

- 銀鱈味噌漬け 甘エビ紅葉和え 柿膾 常節旨煮
- 太刀魚手毬 桜海老搔揚 秋鮭アーモンド揚
- 松葉銀杏 零余子

【強皿】

- 神戸牛肩ロースと松茸のしゃぶしゃぶ

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食事】

- 京丹後こしひかり彩り栗釜飯

【水物】

- 季節の水物

## 紅葉 -Momiji-

¥16,000

### 【先 附】

菱合鴨ローズサラダ仕立て

### 【吸 物】

松茸土瓶蒸し

### 【凌 ぎ】

貝柱 烏賊酒盗石焼き

### 【造 里】

旬の御造里 五種盛り

### 【焼八寸】

銀鱈味噌漬け 烏賊海鼠腸 柿膾 太刀魚手毬  
栗金団 桜海老搔揚 松葉銀杏 零余子

### 【強 皿】

和牛サーロインとオマールの松茸蒸籠蒸し

### 【留 椀】

赤味噌仕立て

### 【香の物】

三種盛り

### 【食 事】

京丹後こしひかり彩り栗釜飯  
または 握り寿司四種盛

### 【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。