

昼のお品書き Lunch

7月

会席料理

Lunch Course Menu

和風フレンチ会席

¥5,500

【先 附】

貝柱と焼茄子の美味出汁ジュレ

【前 菜】

鱧炙り梅肉ソース 無花果胡麻クリーム
海老絹揚げチリソース 合鴨オレンジパテ
アスパラ豆腐 トマトドレッシング

【魚料理】

鱸の夏野菜炒め オイスターソース

【肉料理】

国産牛フィレ肉の炙り焼き 和風トリュフソース
添え野菜のグリル

【食 事】

彩り握り寿司 五種

【水 物】

みなと特製デザート



※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、アスパラ豆腐ジュレ掛け
- 一、さらしうね酢味噌掛け
- 一、無花果胡麻クリーム掛け

【造里】

旬の御造里 三種盛り

【炊合せ】

- 冬瓜八方煮 玉蜀黍東寺巻き
- 丸小芋 赤万願寺

【焼八寸】

- 鱸香味焼き 鮎一夜干し唐揚げ
- 鯨赤身サラダ仕立て 穴子煮凝り 山桃 枝豆

【小鍋】

鱧鍋 添え野菜

【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 釜炊き玉蜀黍御飯

(追加料理は別途¥1,200頂戴いたします。)

月見草 -Tsukimisou-

¥13,000

【先附】

- 一、玉蜀黍豆腐美味出汁ジュレ
- 一、さらしうね酢味噌掛け
- 一、無花果胡麻クリーム掛け

【椀物】

鱧葛叩き清汁仕立て

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

冬瓜玉子鱈鱈餡掛け

【焼八寸】

- 甘鯛香り味噌焼き 鮎一夜干し唐揚げ うざく胡瓜
- 穴子煮凝り 山桃 枝豆

【強皿】

鯨三種 (鹿の子・赤身・本皮)はりはり鍋

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き玉蜀黍御飯

【水物】

季節の水物

朝 顔 -Asagao-

¥18,000

【先 附】

- 一、玉蜀黍美味出汁ジュレ
- 一、鱧炙り梅肉ソース掛け
- 一、無花果胡麻クリーム掛け

【椀 物】

鱧葛叩き清汁仕立て

【凌 ぎ】

小貝酒盗石焼き

【造 里】

旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

蒸し鮑と冬瓜玉×鱧鱈餡掛け

【焼八寸】

伊勢海老の雲丹香り味噌焼き うざく胡瓜
鯨赤身サラダ仕立て 穴子煮凝り 山桃 枝豆

【強 皿】

和牛サーロインの炙り焼き 和風トリュフソース
フォアグラ西京焼き 添え野菜のグリル

【留 椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

釜炊き玉蜀黍御飯 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

¥22,000

美しい四季折々の移ろいととともに

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。

御膳料理

Lunch Set Menu

天麩羅御膳

Tempura Set

¥3,500

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

¥4,000

小鉢九種・茶碗蒸し・味噌汁・香の物・御飯・水物

海風御膳

Sushi Set

¥4,300

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

和風フレンチ会席

¥5,500

【先 附】

貝柱と焼茄子の美味出汁ジュレ

【前 菜】

鱧炙り梅肉ソース 無花果胡麻クリーム
海老絹揚げチリソース 合鴨オレンジパテ
アスパラ豆腐 トマトドレッシング

【魚料理】

鱸の夏野菜炒め オイスターソース

【肉料理】

国産牛フィレ肉の炙り焼き 和風トリュフソース
添え野菜のグリル

【食 事】

彩り握り寿司 五種

【水 物】

みなと特製デザート



※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】

小倉養老豆腐と蟹とモロヘイヤのお浸し

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

合鴨コース 冬瓜八方煮 新蓮根 巴人参
針茗荷 鱧の子ジュレ

【焼八寸】

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

【小鍋】

鱧すき鍋 添え野菜

【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 釜炊き鮎一夜干し御飯

(追加料理は別途¥1,200頂戴いたします。)

向日葵 -Himawari-

¥13,000

【先附】

小倉養老豆腐と蟹とモロヘイヤのお浸し

【椀物】

早松茸と鱧真丈清汁仕立て

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

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

【焼八寸】

蒸し鮑と賀茂茄子二色田楽 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
川海老艶煮 厚焼き玉子 枝豆搔揚

【強皿】

和牛サーロイン利休鍋

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き鮎一夜干し御飯

【水物】

季節の水物

芙蓉 -Fuyou-

¥18,000

【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

【椀 物】

早松茸と鱧真丈清汁仕立て

【造 里】

旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

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

【焼八寸】

蒸し鮑と賀茂茄子二色田楽 冷やし雲丹茶碗蒸し
鯨ベーコンサラダ仕立て 川海老艶煮
厚焼き玉子 枝豆搔揚

【強 皿】

伊勢海老のマスタードソース
和牛サーロインの炙り焼き

【留 椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

釜炊き鮎一夜干し御飯 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

¥22,000

美しい四季折々の移ろいととともに

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。

御膳料理

Lunch Set Menu

天麩羅御膳

Tempura Set

¥3,500

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

¥4,000

小鉢九種・茶碗蒸し・味噌汁・香の物・御飯・水物

海風御膳

Sushi Set

¥4,300

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。