

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。

昼のお品書き Lunch

9月

会席料理

Lunch Course Menu

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

【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

【魚料理】

太刀魚の鳴門焼きスモーク仕立て 利久ソース

【肉料理】

国産牛フィレ肉の炙り焼き 和風オニオンソース
添え野菜のグリル

【食 事】

彩り握り寿司 五種

【デザート】

みなと特製デザート



《2名様より承ります》

月華 -Gekka-

¥8,500

【先附】

- 一、しし唐豆腐
- 一、松茸金時草お浸し

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

秋茄子 名残り鰻 焼舞茸 小倉 滑子卸

【焼八寸】

鰯幽庵焼き 毬栗 厚焼き玉子 衣かつぎ 紅ずきん
鰹炙りサラダ仕立て

【合肴】

淡路鶏と松茸すき焼き

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

京丹後こしひかり釜炊き御飯

【水物】

季節の水物

※ 選択 京丹後こしひかり彩り茸釜飯
(追加料理は別途¥1,200頂戴いたします。)

金木犀 -Kinmokusei-

¥13,000

【先附】

菱蟹と焼松茸の土佐酢ジュレ掛け

【凌ぎ】

鯨酒盗石焼き

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

秋茄子 太刀魚 焼舞茸 小倉 滑子卸

【焼八寸】

鰯幽庵焼き 毬栗 厚焼き玉子 衣かつぎ 紅ずきん
トリュフ茶碗蒸し

【強皿】

神戸牛肩ロースと松茸すき焼き

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

京丹後こしひかり彩り茸釜飯

【水物】

季節の水物

満月 -Mangetsu-

¥18,000

【先附】

菱蟹と焼松茸の土佐酢ジュレ掛け

【椀物】

満月豆腐鱈スープ仕立て

【凌ぎ】

小貝酒盗石焼き

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【焼八寸】

のどぐろ焼き 毬栗 厚焼き玉子 衣かつぎ
紅ずきん フォアグラ茶碗蒸し

【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茸釜飯 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

¥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。