

# 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】

ストロベリートマトとコッパ・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  
南京チーズタルト 神戸ポークの和風テリーヌ  
トリュフ香るリゾットクロケット

#### 【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

【蓋物】

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  
紫ずきん 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 手毬寿司 厚焼き玉子 衣かつぎ  
紫ずきん 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】

満月豆腐すっぽんスープ仕立て

【凌ぎ】

小貝酒盗石焼き

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【焼八寸】

のどぐろ塩焼き 手毬寿司 厚焼き玉子  
衣かつぎ 紫ずきん 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。

# 昼のお品書き Lunch

10月

## 会席料理

Lunch Course Menu

### 和風フレンチ会席

¥5,500

#### 【先 附】

ストロベリートマトとコッパ・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  
南京チーズタルト 神戸ポークの和風テリーヌ  
トリュフ香るリゾットクロケット

#### 【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、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。)

### 秋明菊 - Syumeigiku -

¥13,000

【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 床節旨煮  
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茸釜飯

【水物】

季節の水物

## 紅葉 - Momiji -

¥18,000

【先附】

合鴨コースサラダ仕立て

【椀物】

松茸土瓶蒸し

【凌ぎ】

貝柱 烏賊酒盗石焼き

【造り】

旬の御造り 五種盛り

【焼八寸】

銀鱈味噌漬 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】

和牛サーロイン炭火焼と鮑の松茸バター焼き  
グリル野菜添え

【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。