



和風フレンチ会席

Lunch Course Menu

2名様より承ります 4月30日迄 ¥5,500

- 【先 附】 たいらぎと春野菜ジュレ掛け 桜花の香り
- 【前 菜】 蛍烏賊サラダ仕立て シュリンプカクテルソース
イベリコ豚のクロケッタ パテアンクルート・グリーンピース最中
- 【魚料理】 鱈と春野菜の木の芽バターソース
- 【肉料理】 牛フィレ肉の炙り焼き ジャポネソース
添え野菜のグリル
- 【食 事】 彩りちらし寿司
- 【デザート】 みなと特製デザート

※画像はイメージです。

※表記料金には消費税およびサービス料（10%）が含まれております。

※旬の食材を使用しておりますのでメニューは予告なく変更になる場合がございます。

予めご了承ください。

月華会席 Gekka

¥8,500

2名様より承ります

- 【先 附】 碓井豆腐と蛍烏賊の木の芽味噌掛け
- 【造 里】 旬の御造里 四種盛り
- 【炊合せ】 筍土佐煮 鯛の子 落 湯葉 桜麩
- 【焼八寸】 桜鯛菜種焼き 桜海老搔揚 初鰹叩き 踊り虹鱒 鯛手毬寿司 一寸豆塩蒸
- 【小 鍋】 白魚木の芽鍋
- 【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】 みなと特製デザート ※選択 桜鯛と筍の釜炊き御飯（追加料理は別途¥1,200 頂戴いたします。）

山吹会席 Yamabuki

¥13,000

2名様より承ります

- 【先 附】 一 碓井豆腐 一 たいらぎと菜種のお浸し 一 蛍烏賊木の芽味噌
- 【椀 物】 蛤真丈清汁仕立て
- 【造里二題】 一 旬の御造里 三種盛り 一 初鰹叩き
- 【炊合せ】 筍土佐煮 蒸し鮑 鯛の子 落 湯葉 桜麩
- 【焼八寸】 桜鯛菜種焼き 神戸牛と筍の香味焼き 桜海老搔揚 踊り虹鱒 茗荷手毬寿司 一寸豆塩蒸
- 【小 鍋】 桜鯛しゃぶしゃぶ 添え野菜
- 【留 椀】 蜆赤味噌仕立て
- 【香の物】 三種盛り
- 【食 事】 京丹後こしひかり桜鯛と筍の釜炊き御飯
- 【水 物】 みなと特製デザート

睡蓮会席 Suiren

¥18,000

2名様より承ります

- 【先 附】 一 碓井豆腐 一 たいらぎと菜種のお浸し 一 初鰹叩き
- 【凌 ぎ】 蛍烏賊石焼き
- 【造 里】 旬の御造里 四種盛り
- 【蓋物替り】 伊勢葛叩き春野菜餡掛け
- 【焼八寸】 きんき塩焼き 神戸牛と筍の香味焼き 桜海老搔揚 踊り虹鱒 茗荷手毬寿司 一寸豆塩蒸
- 【肉料理】 和牛サーロインの炙り焼き フォアグラ西京焼 グリル野菜 ジャポネソース
- 【留 椀】 伊勢海老赤味噌仕立て
- 【香の物】 三種盛り
- 【食 事】 京丹後こしひかり桜鯛と筍の釜炊き御飯 または 握り寿司四種盛
- 【水 物】 みなと特製デザート

※画像はイメージです。

※表記料金には消費税およびサービス料（10%）が含まれております。

※旬の食材を使用しておりますのでメニューは予告なく変更になる場合がございます。

予めご了承ください。

料理長特選会席

¥22,000

2名様より承ります

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 ¥3,500

Tempura Set

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 ¥4,000

Shunsai (9 kinds of side dishes) Set

小鉢九種・茶碗蒸し・味噌汁
香の物・御飯・水物



海風御膳 ¥4,300

Sushi Set

小鉢・鮭七貫・天麩羅・茶碗蒸し
味噌汁・水物



みなと松花堂 ¥4,800

Minato Shokado-bento

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。

※表記料金には消費税およびサービス料（10%）が含まれております。

※旬の食材を使用しておりますのでメニューは予告なく変更になる場合がございます。

予めご了承ください。