



## 秋明菊会席

Shumeigiku Kaiseki

2名様より承ります 10月31日迄

¥13,000

- 【先 附】 合鴨低温ロースのサラダ仕立て 柑橘ジュレ掛け
- 【吸 物】 松茸土瓶蒸し
- 【造 里】 旬の御造里 四種盛り
- 【炊合せ】 菊蕪菊花餡かけ 金目鯛
- 【焼八寸】 銀鱈味噌漬け 甘海老紅葉和え 柿膾 床節旨煮  
秋刀魚小袖寿司 栗金団 百合根搔揚 松葉銀杏 零余子
- 【合 肴】 神戸牛肩ロースと松茸の出汁しゃぶ 塩ポン酢
- 【留 椀】 赤味噌仕立て
- 【香の物】 三種盛り
- 【食 事】 京丹後こしひかり栗御飯
- 【水 物】 みなと特製デザート

※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。



## 和風フレンチ会席

Lunch Course Menu

2名様より承ります 10月31日迄 ¥6,000

- 【先 附】 ほうずきトマトとハモンセラーノ巻き 白味噌タルタル添え
- 【前 菜】 松茸と金時草和え・戻り鰹のサラダ仕立て  
南京チーズタルト・鮎のコンフィ・サーモン手まり寿司
- 【魚料理】 太刀魚の鳴門焼き 利久ソースとポロ葱のブルノワゼット
- 【肉料理】 サーロインステーキ 和風ガーリックソース  
添え野菜のグリル
- 【食 事】 栗おこわトリュフ香る茸あんかけ
- 【デザート】 みなと特製デザート

※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。※写真はイメージです。  
※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。  
※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。  
※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

## 月華会席 Gekka Kaiseki

¥8,500

2名様より承ります

10月31日迄

- 【先 附】 里芋豆腐 貝柱黄身酢掛け
- 【造 里】 旬の御造里 三種盛り
- 【炊合せ】 菊蕪菊花餡かけ 金目鯛
- 【焼八寸】 サーモン幽庵焼き 柿膾 床節旨煮  
秋刀魚小袖寿司 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】 みなと特製デザート ※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。）

## 紅葉会席 Momiji Kaiseki

¥18,000

2名様より承ります

10月31日迄

- 【先 附】 合鴨低温ロースのサラダ仕立て 柑橘ジュレ掛け
- 【吸 物】 松茸土瓶蒸し
- 【凌 ぎ】 あわび酒盗石焼き
- 【造 里】 旬の御造里 五種盛り
- 【焼八寸】 きんき幽庵焼き 烏賊海鼠腸 柿膾 秋刀魚小袖寿司  
栗金団 百合根搔揚 松葉銀杏 零余子
- 【合 肴】 黒毛和牛サーロインと松茸の出汁しゃぶ 塩ポン酢
- 【留 椀】 赤味噌仕立て
- 【香の物】 三種盛り
- 【食 事】 京丹後こしひかり栗釜飯 または 握り寿司四種盛り
- 【水 物】 みなと特製デザート

## 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  
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。

※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

## 御膳料理 Lunch Set Menu

---

### 天麩羅御膳 ¥3,500

Tempura Set

小鉢・御造里・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  
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・御造里・炊合せ・小鉢・季節の小鍋  
味噌汁・香の物・御飯・水物



※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。