

割烹みなと

昼のお品書き 2024年 5月



山藤会席

Yamafuji Kaiseki

2名様より承ります 5月31日迄

¥13,000

- 【先 附】 文銭蛸の土佐酢ジュレ掛け 白芋茎酒盗クリーム掛け
- 【椀 物】 結び鱈と新茶豆腐の清汁仕立て
- 【造 里】 四種盛
- 【蓋 物】 油目葛叩きと冬瓜の鱻鰯餡掛け
- 【焼八寸】 鮑の和風グラタン 穴子八幡巻き 一寸豆微塵粉揚げ
厚焼玉子 小鮎一夜干し唐揚げ イエローズッキーニ
- 【合 肴】 松阪牛ハネシタの蒸籠蒸し 彩野菜
- 【留 椀】 赤味噌仕立て
- 【香の物】 三種盛
- 【食 事】 京丹後こしひかり 牛しぐれ新生姜釜飯
- 【デザート】 みなとオリジナルデザート

※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 5月31日迄 ¥6,000

- 【先 附】 とり貝と縮み蛸の和風マリネ
- 【前 菜】 中トロ焼き霜サラダ仕立て 穴子煮凝り黄身酢掛け 湯葉酒盗クリーム
烏賊手まり寿司 いぶりがっこのフロマーージュクロケッタ
- 【魚料理】 鱸東寺蒸しと初夏の野菜ソテー
- 【肉料理】 牛フィレスステーキ 添え野菜のグリル ジャポネソース
- 【食 事】 和牛しぐれ茶漬
- 【デザート】 みなとオリジナルデザート

オプションメニュー

※追加料金で下記メニューに変更承ります。

魚料理：鱸をオマール海老に変更 (+1,000円)

肉料理：鮑バターソテーを追加 (+1,800円)

牛フィレを黒毛和牛フィレに変更(+2,200円)

※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

5月31日迄

【先 附】 汲み上げ湯葉碓井豆餡掛け グリーンアスパラ豆腐

【造 里】 三種盛

【蓋 物】 雲丹と蓮根饅頭の鱈鰯餡掛け

【焼八寸】 栄螺壺焼き和風グラタン 穴子八幡巻き 一寸豆微塵粉揚げ 厚焼き玉子

【合 肴】 松阪牛クラシタの蒸籠蒸し 彩野菜

【留 椀】 赤味噌仕立て

【香の物】 三種盛

【食 事】 京丹後こしひかり釜炊きご飯 ※選択 京丹後こしひかり 牛しぐれ新生姜釜飯(追加料金は別途¥1,200円頂戴いたします。)

【デザート】 みなとオリジナルデザート

花菖蒲会席

Hanasyobu Kaiseki

¥18,000

2名様より承ります

5月31日迄

【先 附】 とり貝と文銭蛸の土佐酢ジュレ掛け

【椀 物】 結び鱈と新茶豆腐の清汁仕立て

【造 里】 五種盛

【蓋 物】 イセエビと冬瓜の鱈鰯餡掛け

【焼八寸】 鮑の和風グラタン 小鮎一夜干し唐揚げ 芋茎酒盗クリーム掛け

【強 皿】 松阪牛炙り焼き フォアグラ西京焼き 添え野菜のグリル ジャポネソース

【留 椀】 イセエビ赤味噌仕立て

【香の物】 三種盛

【食 事】 京丹後こしひかり 牛しぐれ新生姜釜飯 または 握り寿司四種盛

【デザート】 みなとオリジナルデザート

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に
旬を味わう四季の味覚

旬の素材を豊富に取り入れたアップグレードコースの和食会席
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。

御膳料理 Lunch Set Menu

わらべ御膳 ¥2,000

— お子様料理 — Warabe Set

有頭海老フライ・チキンナゲット・とり唐揚げ・出汁巻き玉子
ハンバーグ・ポテトサラダ・おにぎり・うどん・プチゼリー



※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。