

昼のお品書き Lunch

会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》※要予約

姫会席 Hime Course(Reservation required)

¥4,200 (¥5,082)



※画像はイメージです。

9月の献立

【先附】

- 一、しし唐豆腐 割り醤油
- 一、松茸菊花お浸し

【造里】

- 三種盛り
- あしらい一式

【焼八寸】

- 鰯幽庵焼き はじかみ
- サーモン手毬寿司 厚焼き玉子
- 衣かつぎ
- 子持ち鮎甘露煮 银杏煎餅
- 一、戻り鰹叩き 柑橘酢

【合肴】

- 淡路鶏松茸すき焼き
- 水菜 玉葱 糸蒟蒻 焼き豆腐

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 茸御飯 (追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

10月の献立

【先附】

- 一、里芋豆腐 割り醤油
- 一、貝柱黄身酢掛け いくら

【吸物】

- 松茸土瓶蒸し
- 松茸 鱧 海老 银杏 酢橘

【造里】

- 三種盛り
- あしらい一式

【焼八寸】

- サーモン幽庵焼き はじかみ
- 柿膾 秋刀魚小袖寿司
- 床節旨煮 寄せ栗金団

【揚物】

- 百合根搔揚 扇茄子 レモン 紅葉塩

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 栗御飯 (追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

季節会席

¥7,000 (¥8,470)

9月季節会席「金木屋」-Kinmokusei-

【先附】

一、しし唐豆腐 割り醤油
一、松茸菊花お浸し

【造里】

三種盛り
あしらい一式

【蓋物】

秋茄子煎り出汁掛け
名残り鱧 焼舞茸 糸鰹

【焼八寸】

鮎幽庵焼き はじかみ
厚焼き玉子 衣かつぎ 蓮根チップ 松葉素麺
一、戻り鰹叩き 柑橘酢

【合肴】

淡路鶏松茸すき焼き
玉葱 糸蒟蒻 焼き豆腐

【味噌汁】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【御飯】

京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 茸御飯 (追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

10月季節会席「秋明菊」-Syumeigiku-

【先附】

一、里芋豆腐 割り醤油
一、貝柱黄身酢掛け いくら

【造里】

三種盛り
あしらい一式

【蓋物】

蓮根饅頭
菊花餡かけ 煮穴子 あわび茸

【焼八寸】

サーモン幽庵焼き はじかみ
秋刀魚小袖寿司 床節旨煮
寄せ栗金団 松葉銀杏

【合肴】

合鴨と松茸のすき焼き
笹垣牛蒡 糸蒟蒻 焼き豆腐 水菜 龍の玉子

【味噌汁】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【御飯】

京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 栗御飯 (追加料理は別途1,210円頂戴致します。)



※9月会席のイメージです。



※10月会席のイメージです。

季節会席

¥9,000 (¥10,890)

9月季節会席「満月」-Mangetsu-

【先附】

菱蟹と焼松茸のお浸し
いくら 金時草

【椀物】

鱈仕立て 月見豆腐 椎茸 鱈縁側

【造里】

四種盛り あしらい一式

【蓋物】

秋茄子煎り出汁掛け
名残り鱧 焼舞茸 糸鰹

【焼八寸】

獅幽庵焼き はじかみ
サーモン手毬寿司 厚焼き玉子 衣かつぎ
子持ち鮎甘露煮 銀杏煎餅
一、トリュフ茶碗蒸し
銀鮓 九絵 新銀杏 占地

【合肴】

和牛松茸すき焼き
玉葱 糸蒟蒻 焼き豆腐 龍の玉子

【味噌汁】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【御飯】

京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 茸御飯 (追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

10月季節会席「紅葉」-Momiji-

【先附】

一、茄子茶巾豆腐 割り醤油
一、合鴨低温コース

【吸物】

松茸土瓶蒸し
松茸 鱧 海老 銀杏 酢橘

【造里】

四種盛り
あしらい一式

【蓋物】

菊見蕪菊花鮓かけ
金目鯛 あわび茸 菊葉さらさ揚げ

【焼八寸】

銀鱈味噌漬け はじかみ
柿臈 胡麻クリーム 甘海老紅葉和え
秋刀魚小袖寿司
床節旨煮 寄せ栗金団

【揚物】

百合根搔揚 秋鮭アーモンド揚げ
扇茄子 レモン 紅葉塩

【合肴】

和牛と松茸の出汁しゃぶ
水菜 巻湯葉 豆腐 胡麻ポン酢

【味噌汁】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【御飯】

京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 栗御飯 (追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

御膳料理

Lunch Set Menu

天麩羅御膳

Tempura Set

¥2,200 (¥2,662)

小鉢・御造り・天麩羅・味噌汁
香の物・御飯・水物



旬菜御膳

Shunsai (9 kinds of side dishes) Set

¥2,400 (¥2,904)

小鉢九種・味噌汁・香の物・御飯・水物

海風御膳

Sushi Set

¥2,600 (¥3,146)

小鉢・鮭七貫・天麩羅・味噌汁・水物



※土日祝日は上記メニューに茶碗蒸しが付き、各プラス¥300(¥363)となります。



みなと松花堂

Minato Shokado-bento

¥3,800 (¥4,598)

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

- メニューの表示金額はすべて別途税金とサービス料が加算されます。
All prices are subject to applicable tax and service charge.
- 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。
Menu items or products may change based on the availability of ingredients.