

割烹みなとのお品書き

お昼のミニ会席 (平日限定)

Lunch Course Menu

弁天会席

¥3,800 (税金・サービス料込)



〈先付〉

汲み上げ湯葉 / 烏賊ぬた和え 飛子

〈御造り〉

本日の御造り五種盛り

〈焼物〉

鯖幽庵焼き

〈合肴〉

神戸ポーク出汁しゃぶ小鍋

〈留椀〉

赤味噌汁仕立て

〈香の物〉

三種盛り

〈御飯〉

釜炊き京丹後こしひかり

〈水物〉

和菓子 又は 季節のデザート

※ 旬の食材を使用しておりますので予告なくお料理、コース内容が変更になる場合がございます。

※ 写真はイメージです。

会席料理

Dinner Course Menu

山藤

¥6,000 (¥7,128)

〈先付〉

汲み上げ湯葉 確井豆餡 / 烏賊めた和え 飛子

〈御造り〉

本日の御造り三種盛り

〈炊合せ〉

蓮根饅頭 野菜餡掛け

〈焼物〉

鯖幽庵焼き

〈小鍋〉

神戸牛利久鍋

〈留椀〉

赤味噌汁仕立て

〈香の物〉

三種盛

〈御飯〉

釜炊き京丹後こしひかり

〈水物〉

季節のデザート



花菖蒲

¥8,000 (¥9,504)

〈先付〉

汲み上げ湯葉 確井豆餡 / 烏賊めた和え 飛子 / 白ずいき

〈椀物〉

清汁仕立て

〈御造り〉

本日の御造り五種盛り

〈炊合せ〉

蓮根饅頭

〈焼物〉

鯖幽庵焼き

〈合肴〉

神戸牛利久鍋

〈留椀〉

しじみ汁赤味噌汁仕立て

〈香の物〉

三種盛

〈御飯〉

釜炊き京丹後こしひかり

〈水物〉

季節のデザート

料理長特選会席 【夕食のみ・2日前までの要予約】

¥12,000 (¥14,256)

前菜／御椀／旬の御造り／合肴／炊合せ／焼物／強皿／蒸し物／留椀／香の物／御飯／水物

※ 旬の食材を使用しておりますので予告なくお料理、コース内容が変更になる場合がございます。

※ 写真はイメージです。