

昼のお品書き  
Lunch

1月

会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》

姫会席 Hime Course

¥5,000

【先附】

- 一、柚子豆腐 くこの実
- 一、紅白膾 小鯛笹漬け

【造里】

- 本日の御造里 三種盛り

【焼八寸】

- 焼き蟹
- 一、海老芋玄米揚げ
- 一、竹筒茶碗蒸し 蟹小袖寿司

【小鍋】

- 天然鰯のしゃぶしゃぶ
- 豆苗 巻湯葉 柚子卸し

【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

【水物】

- 季節の水物

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴いたします。)



※画像は季節会席「万両」です。

## 寒紅梅 -Kankoubai-

¥8,500

### 【先附】

- 一、柚子豆腐 くこの実
- 一、紅白膾 蟹

### 【造里】

本日の御造里 三種盛り

### 【焼八寸】

- 鰯九条焼き 蟹小袖寿司 炙り唐墨
- 一、海老芋玄米揚げ 湯葉モッツアレラ

### 【小鍋】

- 蟹のしゃぶしゃぶ
- 豆苗 巻湯葉 柚子卸し

### 【蓋物】

パイ包み茶碗蒸し

### 【留椀】

白味噌仕立て

### 【香の物】

三種盛り

### 【食事】

釜炊き京丹後こしひかり

### 【水物】

季節の水物

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

## 万両 -Manryou-

¥11,000

### 【先附】

- 一、柚子豆腐 くこの実
- 一、柔らかなまこ とろろ芋

### 【椀物】

清汁仕立て 海老真丈 熨斗餅

### 【造里】

本日の御造里 四種盛り

### 【焼八寸】

- 一、国産牛サーロイン味噌漬
- 一、焼き蟹 蟹小袖寿司 炙り唐墨

### 【小鍋】

- 天然鰯のしゃぶしゃぶ
- 豆苗 巻湯葉 柚子卸し

### 【蓋物】

パイ包み茶碗蒸し

### 【留椀】

白味噌仕立て

### 【香の物】

三種盛り

### 【食事】

釜炊き京丹後こしひかり

### 【水物】

季節の水物

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

※画像はイメージです。

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

昼のお品書き  
Lunch

2月

会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》

姫会席 Hime Course

¥5,000

【先附】

一、蟹のお浸し 波稜草 榎 黄蕒  
一、五福豆 鬼面人参

【造里】

本日の御造里 三種盛り

【蓋物】

鰯大根 菜種

【焼八寸】

鮫鱈黒七味焼  
蟹砧巻き 貝柱バター焼きサラダ仕立て

【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

【水物】

季節の水物

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)



※画像は季節会席「菜の花」です。

## 水仙 -Suisen-

¥8,500

### 【先附】

一、五福豆 鬼面人参  
一、蟹お浸し 菠薐草 榎 黄蕒

### 【造里】

本日の御造里 三種盛り

### 【煮物】

鰯大根 白髪葱 菜種

### 【焼物】

鮫鱒黒七味焼き  
蟹砧巻き 白魚花衣揚げ  
貝柱バター焼きサラダ仕立て

### 【小鍋】

蟹羹鍋

### 【留椀】

酒粕汁仕立て  
天然鰯 大根 人参

### 【香の物】

三種盛り

### 【食事】

釜炊き京丹後こしひかり

### 【水物】

季節の水物

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

## 菜の花 -Nanohana-

¥11,000

### 【先附】

一、五福豆  
一、蟹お浸し 菠薐草 榎 黄蕒  
一、豆乳豆腐

### 【造里】

本日の御造里 四種盛り

### 【焼物】

河豚黒七味焼き  
蟹砧巻き 白魚花衣揚げ

### 【蓋物】

甘鯛蕪蒸し

### 【強皿】

和風ローストビーフ サラダ仕立て

### 【小鍋】

蟹羹鍋

### 【留椀】

酒粕汁仕立て  
天然鰯 大根 人参

### 【香の物】

三種盛り

### 【食事】

釜炊き京丹後こしひかり

### 【水物】

季節の水物

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

※画像はイメージです。

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

# 御膳料理

## Lunch Set Menu

### 天麩羅御膳

Tempura Set

¥3,000

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

Shunsai (9 kinds of side dishes) Set

¥3,500

小鉢九種・茶碗蒸し・味噌汁・香の物・御飯・水物

### 海風御膳

Sushi Set

¥3,800

小鉢・鮭七貫・天麩羅・茶碗蒸し・味噌汁・水物



### みなと松花堂

Minato Shokado-bento

¥4,800

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。

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

※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。