

昼のお品書き
Lunch

3月

会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》

姫会席 Hime Course

¥5,000

【先附】

桜花豆腐と蛤のお浸し
菜種 姫皮 桜花 山葵 本キャビア 割り醤油

【造里】

本日の御造里 三種盛り

【蓋物】

桜鯛玉締め木の芽餡掛け
筍 百合根 花卉独活

【焼八寸】

鯖落味噌焼き(千代口)
一、蛍烏賊酢味噌
一、白海老搔揚 落の臺 抹茶塩
鯛桜寿司 桜海老真丈 三色団子

【留椀】

赤味噌仕立て

【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 桜鯛と筍の釜炊き御飯
(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。

蒲公英 -Tanpopo-

¥8,500

【先附】

- 一、桜花豆腐 山葵 本キャビア 割り醤油
- 一、蛤と菜種のお浸し 糸花鰹

【造里】

本日の御造里 三種盛り

【蓋物】

- 桜鯛玉締め木の芽餡掛け
- 筍 百合根 花卉独活

【焼八寸】

- 鱒黄身卸し焼き(千代口)
- 一、蛍烏賊酢味噌
- 一、白魚三色揚げ 路の薑
- 鯛桜寿司 合鴨山椒焼き
- 三色団子 一寸豆塩蒸し 花卉百合根

【小鍋】

- 桜鯛しゃぶしゃぶ
- 笹打ち葱 竹茗荷 ごとみ 白舞茸 桜人参

【留椀】

赤味噌仕立て

【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 桜鯛と筍の釜炊き御飯
(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

夜桜 -Yozakura-

¥11,000

【先附】

- 一、桜花豆腐 山葵 本キャビア 割り醤油
- 一、蛤と菜種のお浸し 糸花鰹
- 一、蛍烏賊酢味噌

【椀物】

- 清汁仕立て
- 若竹真丈 桜鯛 蓬麩 木の芽 筍

【造里】

本日の御造里 四種盛り

【蓋物】

- 油目葛叩き春野菜餡掛け
- 筍 長芋 碓井豆 花卉独活 桜花

【焼八寸】

- 鱒黄身卸し焼き(千代口)
- 一、神戸牛サラダ仕立て
- 一、白魚三色揚げ 路の薑
- 鯛桜寿司 桜海老真丈
- 床節旨煮 三色団子 一寸豆塩蒸し

【小鍋】

- 桜鯛しゃぶしゃぶ
- 笹打ち葱 竹茗荷 ごとみ 白舞茸 桜人参

【留椀】

赤味噌仕立て

【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 桜鯛と筍の釜炊き御飯
(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

三周年記念会席

¥13,000

【先附】

桜花豆腐と蛤のお浸し
姫皮 桜花 花卉百合根 本キャビア

鱒黄身卸し焼き 鯛桜寿司 桜海老真丈
床節旨煮 三色団子 一寸豆塩蒸し

【椀物】

清汁仕立て
若竹真丈 桜鯛 白髪葱 筍

【合肴】

石焼き 蛸烏賊

【造里】

桜鯛松皮 中トロ 煽り烏賊
雲丹 白海老昆布メ あしらい一式

【蓋物替り】

油目葛叩き春野菜餡掛け
筍 長芋 ごとみ 碓井豆
花卉独活 桜花 生姜 木の芽

【強肴】

伊勢海老黄金焼き 人参葉
和牛サーロインステーキ
(添え野菜) 蒟の臺 あわび茸 パプリカ

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

桜鯛と筍の釜炊き御飯

【水物】

季節のデザート



※画像はイメージです。

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。

昼のお品書き
Lunch

4月

会席料理

Lunch Course Menu

《平日15食限定》

姫会席 Hime Course

¥5,000

【先附】

一、碓井豆腐 螢烏賊
木の芽味噌掛け

【留椀】

赤味噌仕立て

【造里】

本日の御造里 三種盛り

【香の物】

三種盛り

【炊合せ】

筍土佐煮 湯葉
鯛の子旨煮 露青煮 桜麩

【食事】

京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

【焼物】

桜鯛菜種焼き 伽羅蒨

一、初鰹叩き 繊維野菜

※選択 桜鯛と筍の釜炊き御飯

一、桜海老天麩羅 桜塩 桜鯛手毬寿司 (追加料理は別途1,200円頂戴いたします。)

一寸豆塩蒸 踊り虹鱒 蓬麩田楽



※画像はイメージです。

山 吹 -Yamabuki-

¥8,500

【先附】

- 一、碓井豆腐 割醤油
- 一、山菜白酢和え いくら
- 一、蜚鳥賊木の芽味噌

【造里】

- 一、桜鯛 烏賊 雲丹 あしらい一式
- 一、初鰹叩き 繊維野菜

【炊合せ】

- 筍土佐煮 湯葉 鯛の子旨煮 蒨青煮 桜麩

【焼物】

- 桜鯛菜種焼き 伽羅蒨
- 一、神戸牛と筍の香味焼き
- 桜海老搔揚 こしあぶら天麩羅 桜塩

【小鍋】

- 桜鯛しゃぶしゃぶ 桜花
- 笹打ち葱 竹茗荷 こごみ 白舞茸 桜人参

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【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 桜鯛と筍の釜炊き御飯
(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

睡 蓮 -Suiren-

¥11,000

【先附】

- 一、碓井豆腐 割醤油
- 一、山菜白酢和え いくら
- 桜鯛手毬寿司 一寸豆塩蒸
- 踊り虹鱒 蓬麩田楽

【椀物】

- 清汁仕立て
- 蛤真丈 こごみ 花卉独活

【造里】

- 一、桜鯛 烏賊 雲丹 貝柱 あしらい一式
- 一、初鰹叩き 繊維野菜

【炊合せ】

- 筍土佐煮 蒸し鮑
- 鯛の子旨煮 湯葉 蒨青煮 桜麩 木の芽

【焼物】

- きんき塩焼き 酢橘 酢取り茗荷 伽羅蒨
- 一、神戸牛と筍の香味焼き
- 桜海老搔揚 こしあぶら天麩羅 桜塩

【強皿】

- 和風ローストビーフ サラダ仕立て 特製味噌ソース

【小鍋】

- 桜鯛しゃぶしゃぶ 桜花
- 笹打ち葱 竹茗荷 こごみ 白舞茸 桜人参

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【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 桜鯛と筍の釜炊き御飯
(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

三周年記念会席

¥13,000

【先附】

- 一、碓井豆腐 蛸烏賊 木の芽味噌掛け
- 一、桜鯛菜種焼き 桜鯛手毬寿司
一寸豆塩蒸
踊り虹鱒 蓬麩田楽

【椀物】

- 清汁仕立て
蛤真丈 若芽 ごとみ 桜花 花卉独活

【合肴】

- 石焼き 蛸烏賊

【造里】

- 一、桜鯛 烏賊 雲丹 貝柱 あしらひ一式
- 一、初鰹叩き 繊維野菜

【蓋物替り】

- 白魚木の芽餡掛け
筍 笹打ち葱 竹茗荷 桜麩

【強肴】

- 伊勢海老黄金焼き 人参葉
和牛サーロインステーキ
(添え野菜) 蒟の薑 あわび茸 パプリカ

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食事】

- 桜鯛と筍の釜炊き御飯

【水物】

- 季節のデザート



※画像はイメージです。

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。