

Lunch

御膳料理

Lunch Set Menu

天婦羅御膳 Tempura Set ¥2,200

〈小鉢・御造り・天麩羅・味噌汁・香の物・御飯・水物〉

旬彩御膳 Shunsai (9 kinds of side dishes) Set ¥2,400

〈小鉢九種・味噌汁・香の物・御飯・水物〉

海風御膳 Sushi Set ¥2,600

〈小鉢・鮨七貫・天麩羅・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 となります。

松花堂

Shokado-bento

みなと松花堂 Minato Shokado-bento ¥3,800

〈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〉

会席料理

Lunch Course Menu

□「平日 15 食限定」姫会席【要予約】 Hime Course(Reservation required)

先 附 Appetizer	一、茄子茶巾豆腐 一、松茸菊花お浸し	¥4,200
吸 物 Soup-type Appetizer	松茸土瓶蒸し 松茸 鱧 海老 銀杏	
御造り Sashimi	本日の御造り二種盛り あしらい一式 鰹のたたき 繊維野菜 紅葉おろし ポン酢	
焼八寸 Grilled dish	鰹幽庵焼き はじかみ 秋刀魚手毬寿司 厚焼き玉子 衣かつぎ 子持ち鮎甘露煮 松葉素麺 公孫樹煎餅 蓮根チップ	
留 椀 Miso Soup 香の物 Pickles 御 飯 Rice 水 物 Dessert	赤味噌仕立て 三種盛り 京丹後こしひかり 季節の水物	

□金木犀 Kinmokusei

¥6,000

先 附 Appetizer	一、茄子茶巾豆腐 一、松茸菊花お浸し
御造り Sashimi	本日の御造り二種盛り あしらい一式 鰹のたたき 繊維野菜 紅葉おろし ポン酢
蓋 物 Steamed dish	賀茂茄子揚げ煎り出汁掛け 舞茸フライ 糸鰹
焼八寸 Grilled dish	秋鮭幽庵焼き はじかみ 厚焼き玉子 衣かつぎ 子持ち鮎甘露煮 松葉素麺 公孫樹煎餅 蓮根チップ
合 肴 Joint	神戸牛と松茸のすき焼き 青葱 糸蒟蒻 焼き豆腐
留 椀 Miso Soup	赤味噌仕立て
香の物 Pickles	三種盛り
御 飯 Rice	京丹後こしひかり
水 物 Dessert	季節の水物

□紅葉 Momiji

¥8,000

先 附 Appetizer	一、茄子茶巾豆腐 一、松茸菊花お浸し
吸 物 Soup-type Appetizer	松茸土瓶蒸し 松茸 鱧 海老 銀杏
御造り Sashimi	本日の御造り四種盛り あしらい一式 鰹のたたき 繊維野菜 紅葉おろし ポン酢
蓋 物 Steamed dish	賀茂茄子揚げ煎り出汁掛け 舞茸フライ 糸鰹
焼八寸 Grilled dish	鮪幽庵焼き はじかみ 秋刀魚手毬寿司 厚焼き玉子 衣かつぎ 子持ち鮎甘露煮 松葉素麺 公孫樹煎餅 栗渋皮煮
合 肴 Joint	神戸牛と松茸のすき焼き 青葱 糸蒟蒻 焼き豆腐
留 椀 Miso Soup	赤味噌仕立て
香の物 Pickles	三種盛り
御 飯 Rice	京丹後こしひかり
水 物 Dessert	季節の水物