

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。

3月の献立

【前菜】

- 一、桜花豆腐
花卉百合根 山葵 割醤油
- 一、蛤と菜種のお浸し
糸花鰹 姫皮 煎り唐墨

【御造里】

- 本日の御造里三種盛り
あしらい一式

【焼八寸】

- 鱈蒟味噌焼き
- 一、蛸烏賊酢味噌
- 一、白海老搔揚 蒟の薑
鯛桜寿司 桜海老真丈
三色団子 はじかみ
一寸豆塩蒸し

【小鍋】

- 桜鯛しゃぶしゃぶ
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

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

4月の献立

【先附】

- 一、碓井豆腐
割醤油 くこの実 辛子
- 一、山菜白酢和え
- 一、蛸烏賊木の芽味噌

【御造里】

- 本日の御造里三種盛り
あしらい一式

【焼物】

- 桜鯛菜種焼き
- こしあぶら天麩羅
- 桜鯛手毬寿司 一寸豆塩蒸し
踊り虹鱈 蓬麩田楽

【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

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物



※画像はイメージです。

季節会席

¥6,000 (¥7,260)

3月季節会席「蒲公英」-TANPOPO-

【先附】

- 一、桜花豆腐
花卉百合根 山葵 割醤油
- 一、蛤と菜種のお浸し
糸花鰹 姫皮 煎り唐墨

【御造里】

- 本日の御造里三種盛り
あしらい一式

【蓋物】

- 桜鯛玉締め木の芽餡掛け
筍 椎茸 銀杏 桜花

【焼八寸】

- 鱈蒟味噌焼き
一、蛸烏賊酢味噌
鯛桜寿司 桜海老真丈
三色団子 はじかみ
一寸豆塩蒸し

【小鍋】

- 桜鯛しゃぶしゃぶ
笹打ち葱 竹茗荷
ごごみ 白舞茸 桜人参

【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

4月季節会席「山吹」-YAMABUKI-

【先附】

- 一、碓井豆腐
割醤油 くこの実 辛子
- 一、山菜白酢和え
- 一、蛸烏賊木の芽味噌

【御造里】

- 本日の御造里三種盛り
あしらい一式

【炊合せ】

- 筍土佐煮 湯葉
鯛の子旨煮 蒟青煮 桜麩

【焼物】

- 桜鯛菜種焼き
こしあぶら天麩羅 酢取り茗荷

【小鍋】

- 白魚木の芽鍋
白菜 桜 筍 舞茸 粉山椒

【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



※画像はイメージです。

季節会席

¥8,000 (¥9,680)

3月季節会席「夜桜」-YOZAKURA-

【先附】

- 一、桜花豆腐
花卉百合根 山葵 割醤油
- 一、蛤と菜種のお浸し
糸花鰹 姫皮 煎り唐墨
- 一、蛸烏賊酢味噌
分葱 玉霰

【椀物】

- 清汁仕立て
蛤真丈 花卉人参 梅肉 木の芽

【御造り】

- 本日の御造り三種盛り
あしらい一式

【蓋物】

- 桜鯛葛叩き春野菜餡掛け
筍 碓井豆 花卉独活 生姜

【焼八寸】

- 鱈 鰯味噌焼き
- 一、神戸牛土手煮
鯛桜寿司 桜海老真丈
床節旨煮 三色団子
一寸豆塩蒸し はじかみ

【小鍋】

- 桜鯛しゃぶしゃぶ
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

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

4月季節会席「睡蓮」-SUIREN-

【前菜】

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

【椀物】

- 清汁仕立て
筍真丈 桜鯛 木の芽 梅肉

【御造り】

- 本日の御造り三種盛り
あしらい一式

【炊合せ】

- 筍土佐煮 湯葉
鯛の子旨煮 鰯青煮 桜麩

【焼物】

- 桜鯛菜種焼き
神戸牛と筍の香味焼き
こしあぶら天麩羅 酢取り茗荷

【小鍋】

- 白魚木の芽鍋
白菜 榎 筍 舞茸 粉山椒

【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

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.