

初夏を感じる
季節会席

2026.5.11～6.30





予約制

季節会席 **花菖蒲** Hanasyobu 15,000円

【先 付】アスパラ豆腐 源平吹き流し 順才 生雲丹、
金時草 さえずり 生姜酢味噌 いくら

【椀 物】瓢冬瓜 海老素麺 清汁仕立て

【造 里】旬の鮮魚四種盛り あしらい一式

【温 物】賀茂茄子煮卸し

【焼八寸】国産牛ロース難波巻き、若鮎化粧焼き、無花果田楽、新丸十蜜煮
蛇籠蓮根、べっ甲生姜白和え

【台の物】鱧しゃぶ小鍋 鱧の骨と白だしで仕上げたみなと特製出汁。

【食 事】新生姜釜炊き御飯と浅利しぐれ煮、赤出汁、香の物

【水菓子】パティシエ特製デザート

【オプションメニュー】 ※追加料金で下記メニューに変更・追加承ります。

食事: 新生姜釜炊き御飯と浅利しぐれ煮を寿司四種盛りに変更(+900円)

※前日12時までの要予約制 ※2名様より承ります ※料金はサービス料(10%)及び税金を含みます。

※写真はイメージです。小鍋の鱧しゃぶに入っている鱧の姿は提供時には入りません。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

予約制

季節会席 紫陽花 Ajisai 18,000円

【先 付】アワビの水貝

【椀 物】瓢冬瓜 イセエビ叩き取り 清汁仕立て

【造 里】旬の鮮魚五種盛り あしらい一式

【蒸し物】一色産 鰻の信州養老蒸し

【焼八寸】国産牛フィレ炭火焼 和風ソース、

若鮎化粧焼き、無花果田楽、新丸十蜜煮、蛇籠蓮根、杭茗荷、べっ甲生姜白和え

【台の物】鱧しゃぶ小鍋 鱧の骨と白だしで仕上げたみなと特製出汁。

【食 事】新生姜釜炊き御飯と蛤しぐれ煮、イセエビ赤出汁、香の物

【水菓子】パティシエ特製デザート

【オプションメニュー】 ※追加料金で下記メニューに変更・追加承ります。

食事：新生姜釜炊き御飯と蛤しぐれ煮を寿司四種盛りに変更(+900円)