

季節会席

2026.9.1～10.31



2026年 9-10月 お品書き

予約制

ランチ会席 月 華 GEKKA 8,500円

【先 付】 汲み上げ湯葉と雲丹 煎り酒ジュレ

湯松茸と菊菜のお浸し

鱧の南蛮漬け

【造 里】 旬の鮮魚三種盛り あしらい一式

【焚合せ】 秋茄子と鰯 菊花餡

【焼八寸】 鰯の味噌柚庵焼き

柿なます(小鯛・数の子)

秋刀魚炙り小袖寿司

衣かつぎ

胡麻豆腐田楽

栗甘露煮

だだ茶豆

丸十煎餅

【台の物】 国産牛サーロイン グリル陶板焼き

【食 事】 釜炊き御飯 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

変更:(食事)釜炊き御飯→紅葉鯛と秋茸釜御飯(+1,000円)

または寿司おまかせ四種盛り(+1,200円)

割烹みなと

2026年 9-10月 お品書き



予約制

季節会席

水 都

SUITO

15,000円

【前 菜】湯松茸と菊菜のお浸し、秋刀魚炙り小袖寿司

子持ち鮎甘露煮、赤こんにゃく田楽、唐墨とむかご真丈 松葉刺し
白海老昆布の煎り酒ジュレ掛け、渋皮栗ブランデー煮
柿玉子、菊花大根

【椀物替わり】鰻と松茸の土瓶蒸し

【造 里】旬の鮮魚五種盛り あしらい一式

【焼 物】甘鯛若狭焼き 焼松茸 衣かつぎ

【焚合せ】穴子道明寺揚げ 蟹菊花餡 揚げごぼう

【強 肴】黒毛和牛サーロインと蒸しアワビの朴葉焼き

【食 事】紅葉鯛と秋茸釜御飯 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

変更:(食事) 紅葉鯛と秋茸釜御飯→寿司おまかせ四種盛り(+1,000円)

※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。
※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。

2026年 9-10月 お品書き

予約制

季節会席 湊 都 MINATO 18,000円

【前 菜】湯松茸と菊菜のお浸し

秋刀魚炙り小袖寿司

子持ち鮎甘露煮

赤こんにゃく田楽

唐墨とむかご真丈 松葉刺し

白海老昆布の煎り酒ジュレ掛け

渋皮栗ブランデー煮

柿玉子

菊花大根

【椀物替わり】鱧と松茸の土瓶蒸し

【造 里】旬の鮮魚五種盛り あしらい一式

【焼 物】のどぐろ塩焼き 焼松茸 衣かつぎ

【煮 物】イセエビ具足煮 菊蕪 菊葉白扇揚げ

【強 肴】黒毛和牛フィレと蒸しアワビの朴葉焼き

【食 事】紅葉鯛と秋茸釜御飯 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

変更:(食事) 紅葉鯛と秋茸釜御飯→寿司おまかせ四種盛り(+1,000円)