季節会席

2026.11.1～2027.1.11

割烹
みなと
Kappo
MINATO

割烹みなと

2026.11.1～2027.1.11 お品書き

予約制

季節会席　水 都　SUITO　15,000円

【前　菜】勢子蟹と京水菜の内子和え 蟹酢ジュレ
サーモントラウト小菊巻き 黄味酢
このわたとろろ
国産牛八幡巻き
ハタハタ南蛮漬け

【椀　物】甘鯛船場仕立て

【造　里】旬の御造里五種盛り 吹き寄せあしらい

【焼　物】真名鰹西京焼きと身持ち蛤バター醤油雲子のせ

【焚合せ】車海老黄金煮と柿風呂吹き 海老そぼろ味噌

【強　肴】黒毛和牛サーロイン醤油麹漬け 金山寺味噌添え

【食　事】百合根釜炊き御飯 生雲丹のせ 出汁茶を添えて 香の物

【甘　味】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)百合根釜炊き御飯→ずわい蟹と河豚白子の極み雑炊(＋800円)
または 寿司おまかせ四種盛り(＋1,000円)

※予約制：前日17時まで ※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。
※除外日：ランチ：2027.1/1～1/3、ディナー：2026.12/24.25、2027.1/1～1/3
※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。

割烹みなと

2026.11.1～2027.1.11 お品書き

予約制

季節会席　湊　都　MINATO　18,000円

【前　菜】勢子蟹と京水菜の内子和え 蟹酢ジュレ
サーモントラウト小菊巻き 黄味酢
このわたとろろ 火取りこのこ
国産牛八幡巻き
ハタハタ南蛮漬け

【椀　物】のどぐろ船場仕立て

【造　里】旬の御造里五種盛り 吹き寄せあしらい

【焼　物】イセエビ鬼殻焼き 雲丹味噌かけ

【煮　物】金目鯛かぶら蒸し ふかひれ餡かけ

【強　肴】黒毛和牛サーロイン醤油麹漬けと
アワビ素焼きの盛り合わせ 金山寺味噌添え

【食　事】ずわい蟹と河豚白子の極み雑炊 香の物

【甘　味】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）ずわい蟹と河豚白子の雑炊→寿司おまかせ四種盛り（＋600円）

※予約制：前日17時まで ※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。
※除外日：ランチ：2027.1/1～1/3、ディナー：2026.12/24.25、2027.1/1～1/3
※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。