



日本料理 穂のはな

季節会席のご案内

季節会席

「笙 -しょう-」 6,000円 平日昼食限定

- 【前菜】厚焼き玉子 海老卵の花 桜豆腐
鱈菜種焼き 筍木の芽味噌
若布真丈 花びら百合根 鶏団子
- 【吸物】蛤安平 若布 葱 木の芽
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】豊橋牛焼き
- 【揚物】大海老、山菜 天ぷら盛り合わせ
- 【食事】ちらし寿司 赤出汁
- 【水物】甘夏ゼリー 桜杏仁豆腐
桜くず餅

※「笙」のご予約は不要です

季節会席

「琵琶 -びわ-」 8,500円

- 【前菜】海老卵の花 桜豆腐
筍木の芽味噌 若布真丈
鶏ささみ
- 【吸物】蛤安平 若布 葱 木の芽
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】鱈菜種焼き 白魚白扇揚げ
- 【台物】豊橋牛焼き 敷大根 山菜
- 【酢の物】赤貝酢味噌和え
- 【食事】ばらちらし寿司 赤出汁
- 【水物】季節の果物

季節会席

「鼓 -つづみ-」 11,000円

- 【前菜】海老卵の花 桜豆腐
筍木の芽味噌 若布真丈
鶏ささみ
- 【吸物】白魚茶巾 若布 筍
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】鱈菜種焼き
- 【台物】みかわ牛アスパラ巻き
- 【揚物】山菜天ぷら盛り合わせ
- 【食事】握り寿司 赤出汁
- 【水物】季節の果物

季節会席

「琴 -こと-」 13,000円

- 【前菜】海老卵の花 桜豆腐 赤貝酢味噌和え
穴子握りぼんぼり 若布真丈
- 【吸物】蛤土瓶蒸し
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】太刀魚難波巻き
筍木の芽焼き
- 【台物】みかわ牛シャトーブリアン
- 【揚物】海老おかき揚げ
山菜天ぷら
- 【食事】鯛茶漬 香の物
- 【水物】季節の果物

・「琵琶」「鼓」「琴」のご予約は三日前まで承ります。三日前を過ぎたご予約はお電話にてご相談ください。

・食材の入荷状況により、メニューを一部変更させていただく場合がございます。

・表記の料金には、すべて規定のサービス料および税金が含まれます。

日本料理 穂のはな

Tel. 0532-57-1037 (受付時間10:00~20:00)

愛知県豊橋市花田町西宿 ホテルアソシア豊橋内5F (JR・名鉄 豊橋駅直結)

【営業時間】 昼食 11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)

夕食 17:00~21:00 (ラストオーダー20:00)

【定休日】 月曜日 (祝日は営業)

