

日本料理 穂のはな お祝い会席のご案内



写真はお祝い会席「彩」のイメージです

お祝い会席

「和 -なごみ-」

8,800円

【祝肴】盛り合わせ

【吸物】蛤真丈

鶴大根 亀人参

【造り】盛り合わせ

【焼物】小鯛姿焼き

【揚物】天ぷら盛り合わせ

【食事】赤飯 赤出汁 香の物

【水物】わらび餅

お祝い会席

「彩 -いろどり-」

11,000円

【祝肴】盛り合わせ

【吸物】蛤潮仕立て

鶴大根 亀人参

【造り】小鯛姿盛り合わせ

【焼物】みかわ牛難波巻き

【揚物】紅白二色揚げ

【食事】赤飯 玉メ

赤出汁 香の物

【水物】季節の果物

お祝い会席

「寿 -ことぶき-」

13,000円

【祝肴】盛り合わせ

【吸物】蛤潮仕立て

鶴大根 亀人参

【造り】伊勢海老姿造り

【焼物】小鯛姿焼き

【台物】みかわ牛シャトーブリアン

【食事】上握り寿司 赤出汁

【水物】季節の果物

※「和」と「寿」の小鯛姿焼きは、召し上がりやすいよう一口大にしてご提供いたします。

・お祝い会席のご予約は三日前まで承ります。

・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

4月 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)

