



5F 日本料理 穂のはな

5月-6月 季節会席のご案内

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 祝日の場合は営業

季節会席

「笙 -しょう-」 6,000円 平日昼食限定

- 【前菜】海老おくら 白身南蛮漬け
二色アスパラ豆腐 鱈サラダ焼き
だし巻き玉子
- 【吸物】焼き鰹安平
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】豊橋牛焼き
- 【揚物】天ぷら盛り合わせ
- 【食事】もろこし大葉ご飯 赤出汁 香の物
- 【水物】さくらんぼゼリー 抹茶ムース
わらび餅

季節会席

「琵琶 -びわ-」 8,500円

- 【前菜】海老おくら 枝豆真丈
白身南蛮漬け 二色アスパラ豆腐
鶏団子 射込みトマト
- 【吸物】大あさり真丈
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】鱈みぞれ焼き 帆立サラダ焼き
- 【温物】丸茄子 牛みぞれ掛け
- 【食事】もろこし大葉ご飯 あさり汁 香の物
- 【水物】季節の果物 わらび餅

季節会席

「鼓 -つづみ-」 11,000円

- 【前菜】海老おくら もろこし真丈
寄せ茄子 鮑黄身酢
さくらんぼ玉子 射込みトマト
- 【吸物】焼き鰹安平
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】鱈みぞれいくら焼き 帆立サラダ焼き
- 【台物】みかわ牛焼き
- 【食事】本日の握り三貫 あさり汁
- 【水物】季節の果物 わらび餅

季節会席

「琴 -こと-」 13,000円

- 【前菜】車海老みぞれいくら 寄せ茄子
生雲丹 さくらんぼ玉子
鮑黄身酢 みかわ牛亀甲焼き
- 【吸物】海老葛打ち アスパラすり流し
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】甘鯛若狭焼き
- 【食事】大葉うどん 大海老天ぷら
- 【水物】季節の果物 わらび餅

・「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