

その日の趣で選ぶ一膳

選べる御膳～夏の涼～ 4,800円



【先付】夏野菜の冷製 ジュレ仕立て

【八寸】雲丹玉子豆腐 サーモンおくら焼き
もろこし真丈 海老みぞれいくら

【造り】盛り合わせ

【冷し物】一口冷しとろろそば

【選べるメイン】一品お選びください

「涼 -りょう-」

三種の塩で味わう 鰻と大海老天ぷら盛り合せ

「滋 -じ-」

豊橋牛焼き 大根おろしと酢橘ダレ

「香 -こう-」

酢橘香る 鱈みぞれ焼き

「爽 -そう-」

たっぷり生野菜といただく みかわ牛冷しゃぶ

【食事】もろこし大葉ご飯 赤出汁 香の物

【水物】とろり黒蜜わらび餅 バニラアイス添え



三河一色産うなぎ御膳 4,500円

- 【小鉢】うなぎ
- 【小皿】だし巻き玉子
- 【食事】鰻丼 奈良漬け
- 【吸物】湯葉 三つ葉
- 【水物】梨ゼリー

土用の丑の日
うなぎ

土用の丑の日フェア

7/21~7/26の6日間限定

うなぎ御膳 ~~4,500円~~ → 4,000円

寿司御膳 4,000円

- 【小鉢】三色素麺寄せ 海老タルタル 烏賊素麺
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【焼物】サーモンおくら焼き
- 【寿司】本日の握り四貫
- 【揚げ物】天ぷら盛り合わせ
- 【×寿司】鰻胡瓜巻き 赤出汁
- 【水物】梨ゼリー マンゴームース わらび餅

季節会席 笙 -しょう- 6,000円

- 【前菜】雲丹玉子豆腐 三色素麺寄せ
もろこし真丈 海老みぞれいくら
- 【吸物】焼き鰻安平
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】サーモンおくら 一口冷しとろろそば
- 【温物】三河一色産うなぎ 玉がき鍋
- 【食事】本日の握り三貫 赤出汁
- 【水物】わらび餅

穂のはな彩り弁当
3,500円

- 【八寸】三色素麺寄せ 海老タルタル 烏賊素麺
鰻八幡巻き もろこし真丈 だし巻き玉子
- 【造り】盛り合わせ
- 【温物】鱈パン粉揚げ もろこし餡 ずんだ餡
- 【変わり皿】帆立と夏野菜豆乳ソース仕立て
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【食事】じゃこご飯 赤出汁 香の物
プラス500円で ミニ鰻丼にご変更いただけます
- 【水物】梨ゼリー マンゴームース わらび餅



5F 日本料理 穂のはな

7月-8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

【前菜】雲丹玉子豆腐 三色素麺寄せ
もろこし真丈 海老みぞれいくら

【吸物】焼き鰻安平

【造り】盛り合わせ

【焼物】サーモンおくら
一口冷しとろろそば

【温物】三河一色産うなぎ 玉がき餡

【食事】本日の握り三貫 赤出汁

【水物】わらび餅

昼食限定

季節会席

「琵琶 -びわ-」 8,500円

【前菜】海老みぞれいくら 雲丹玉子豆腐
三色素麺寄せ 鰻白仙揚げ
蛸やわ煮

【吸物】焼き鰻安平

【造り】盛り合わせ

【焼物】鱸ずんだ焼き 白身南蛮漬け

【台物】豊橋牛焼き

【酢の物】三河一色産うなぎ

【食事】鮎ご飯 赤出汁 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】海老みぞれいくら 雲丹玉子豆腐
鰻博多 もろこし真丈
射込みトマト

【吸物】焼き鰻安平

【造り】盛り合わせ

【焼物】鮎蓼酢焼き
う巻き玉子

【冷し皿】みかわ牛冷しゃぶ

【食事】本日の握り三貫 赤出汁

【水物】季節の果物 わらび餅

三日前までの要予約

季節会席

「琴 -こと-」 13,000円

【前菜】海老みぞれいくら 雲丹玉子豆腐
鰻博多 もろこし真丈 鮑やわ煮
鮎蓼酢焼き 射込みトマト

【吸物】焼き甘鯛 潮仕立て

【造り】盛り合わせ

【焼物】みかわ牛ヒレ焼き 万願寺

【酢の物】巨峰 海老 帆立
みどり酢

【食事】大葉うどん 海老天ぷら

【水物】季節の果物 わらび餅

三日前までの要予約

・三日前を過ぎた季節会席「鼓」「琴」のご予約は、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



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

【揚げ物】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

【揚げ物】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。