



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

昼食限定

- 「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

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

三日前までの要予約

- 「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

季節会席

三日前までの要予約

- 「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