



5F 日本料理 穂のはな

7月-8月 夕食のご案内

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

夏の味わい、四つの趣

選べる会席 ～夕涼み～ 7,500円



- 【先付】夏野菜の冷製 ジュレ仕立て
【前菜】雲丹玉子豆腐 南蛮漬け
もろこし真丈 射込みトマト
海老みぞれいくら サーモンおくら焼き
【造り】盛り合わせ
【焼物】帆立ずんだ焼き
【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 鰹と大海老天ぷら盛り合わせ
「滋 -じ-」
豊橋牛焼き 大根おろしと酢橘ダレ
「香 -こう-」
夏野菜と鱸の焼物 豆乳ソース仕立て
「爽 -そう-」
たっぷり生野菜といただく みかわ牛冷しゃぶ
【選べる食事】一品お選びください
・握り寿司
・三河一色産うなぎ丼
・牛ひつまぶし
・冷やし大葉うどん
【水物】とろり黒蜜わらび餅 バニラアイス添え

寿司会席 6,500円

(一ノ膳)

【八寸】三色素麺寄せ 雲丹玉子豆腐
もろこし真丈 海老みぞれいくら
トロたく巻き

【造り】盛り合わせ

【焼物】鮎蓼酢焼き

(二ノ膳)

【揚物】天ぷら盛り合わせ

【口変わり】一口冷しとろろそば

(三ノ膳)

【寿司】本日の握り四貫 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 鱧白仙揚げ 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

※8/11~8/16は季節会席「琵琶」の販売を停止いたします。

しゃぶしゃぶ御膳・すき焼き御膳

豊橋牛 4,500円 / みかわ牛 5,800円

8/11~8/16の6日間限定

お盆特別会席 8,500円

個室もしくは半個室確約

さらに乾杯ドリンク付き

※個室のご利用はご予約にて承ります。

お席のご指定が無い場合は当日のご注文も可能です。



・上記メニューは昼食時間帯にもお召し上がりいただけます

・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



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



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。