



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。



# 5F 日本料理 穂のはな

## 7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】焼き鰹安平
- 【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 鱧白仙揚げ  
蛸やわ煮
- 【吸物】焼き鰹安平
- 【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】焼き鰹安平
- 【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