



2021. 長月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

横浜ランドマークプラザ店



MATSUTAKE KAISEKI

¥18000 (¥19800 *Incl. tax)

松茸御飯を
プラス1100円税込で
ミニごうな重
に変更できます



「松茸特別懐石」

18,000円
(税込¥19800円)

前菜 秋の彩り盛合せ

椀 松茸土瓶蒸し

鱧 水菜 銀杏 酢橘

向付 一、本日のお造り盛合せ

一、とらふぐ薄造り

焼物 一、松茸炭火焼き

一、のどぐろ石焼

松茸さくさく揚げ

旬菜 黒毛和牛 松茸 すき鍋

酢肴 あわび菊花なます

御飯 釜炊き松茸御飯

プラス1100円で

ミニごうな重に変更出来ます

赤出汁 香の物

水物 果物盛合せ

葛切り お薄

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

横浜ランドマークプラザ店



別途アレルギー一覧表をご用意しております。アレルギーがご心配のお客様は係りにお申し付けくださいませ



KAISEKI-SYAON(Thanks-giving) 感谢您怀石 ¥10000 (¥11000 *Incl. tax)

謝恩特別懷石

「仲秋」

10,000円
(税込11000円)

前菜 秋の彩り盛合せ

椀 松茸土瓶蒸し

鱧 水菜 銀杏 酢橘

向付 本日のお造り盛合せ

焼物 子持鮎塩焼

旬菜 黒毛和牛

山科茄子焼き浸し 九条葱

酢肴 菊花なます

御飯 釜炊き松茸御飯

赤出汁 香の物

水物 果物盛合せ

葛切り お薄

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

横浜ランドマークプラザ店



KIYOMIZU 清水怀石

¥7000 (¥7700 *Incl. tax)

京懷石

「清水 ぎよみず」

7,000円
(税込7700円)

前菜 秋の彩り盛合せ

椀 海老菊花真蒸 丹波占地 酢橘

プラス一六五〇円で

松茸土瓶蒸しに変更出来ます

向付 本日のお造り盛合せ

旬菜 【名物】子持ち鮎粟田煮

強肴 松茸 甘鯛 変わり揚げ

鉢物 山科なす 小蕪含ませ

菊花あん すり柚子

御飯 木の子かやく御飯 赤出汁 香の物

プラス一六五〇円で

釜炊き松茸御飯に変更出来ます

水物 果物盛合せ

葛切り お薄

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

横浜ランドマークプラザ店



椀(海老菊花真蒸)を
プラス1650円税込で

松茸土瓶蒸し

に変更できます



木の子かやく御飯を
プラス1650円税込で

釜炊き松茸御飯

に変更できます





¥6000 (¥6600 *Incl. tax)

平日14時まで 土日祝16時まで

「松茸御膳」

6,000円
(税込6600円)

- 一、胡麻豆腐
- 一、松茸土瓶蒸し
- 一、本日のお造り盛合せ
- 一、海老
木の子 変わり揚げ
- 一、黒毛和牛
松茸すき鍋
- 一、松茸かやく御飯
- 一、くずきり

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

横浜ランドマークプラザ店



別途アレルギー一覧表をご用意しております。アレルギーがご心配のお客様は係りにお申し付けくださいませ

HANAMI-BENTO

京の懐石弁当

旬の味覚をお弁当に彩りよくつめこみました。

京の懐石弁当 白味噌椀付 ¥ 4,000 (税込 ¥ 4400)

京の懐石弁当 くずきり付 ¥ 4,500 (税込 ¥ 4950)

京の懐石弁当 松茸土瓶蒸し付 ¥ 5,000 (税込 ¥ 5500)



写真は「白味噌椀付」「松茸土瓶蒸し付」のイメージです

写真はイメージです。食材の産地は係の者にお尋ねください。
天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.