



2019. 弥生のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

横浜ランドマークプラザ店

お献立一覧

MENU 菜单

お花見弁当 HANAMI-BENTO 花见便当	¥ 3,800 + 税 plus tax
和牛石焼膳 WAGYU ISHI-YAKI set meal (beef on the stone) 石焼和牛膳	¥ 4,500 + 税 plus tax
京懐石「伏 見」 FUSHIMI 伏见怀石	¥ 5,000 + 税 plus tax
京懐石「清 水」 KIYOMIZU 清水怀石	¥ 7,000 + 税 plus tax
リニューアル 一周年記念 謝恩特別懐石「春の宴 はるのうたげ」 HARUNOUTAGE-KAISEKI 春の宴怀石	¥ 10,000 + 税 plus tax
「弥生のグルメ懐石」 Gourmet KAISEKI 美味怀石	¥ 15,000 + 税 plus tax
神戸牛 しゃぶしゃぶ KOBE beef SHABU-SHABU 神戸牛涮锅	神戸牛 最高級A5ランク KOBE BEEF Best A5rank ¥ 12,000 + 税 plus tax
神戸牛しゃぶしゃぶコース KOBE beef SHABU-SHABU Course	¥ 14,000 + 税 plus tax 神戸牛涮锅套餐
黒毛和牛 しゃぶしゃぶ KUROGE-WAGYU beef SHABU-SHABU 黒毛和牛涮锅	¥ 8,000 + 税 plus tax
黒毛和牛しゃぶしゃぶコース KUROGE-WAGYU beef SHABU-SHABU Course	¥ 10,000 + 税 plus tax 黒毛和牛涮锅套餐
神戸牛 すき焼き KOBE beef SUKIYAKI 神戸牛寿喜焼	神戸牛 最高級A5ランク KOBE BEEF Best A5rank ¥ 12,000 + 税 plus tax
神戸牛すき焼きコース KOBE beef SUKIYAKI Course	¥ 14,000 + 税 plus tax 神戸牛寿喜焼套餐
黒毛和牛 すき焼き KUROGE-WAGYU beef SUKIYAKI 黒毛和牛寿喜焼	¥ 8,000 + 税 plus tax
黒毛和牛すき焼きコース KUROGE-WAGYU beef SUKIYAKI Course	¥ 10,000 + 税 plus tax 黒毛和牛寿喜焼套餐
神戸牛 ステーキ膳 KOBE beef steak set meal 神戸牛牛排膳	神戸牛 最高級A5ランク KOBE BEEF Best A5rank ¥ 12,000 + 税 plus tax
黒毛和牛 ステーキ膳 KUROGE-WAGYU beef steak set meal 黒毛和牛牛排膳	¥ 8,000 + 税 plus tax

お献立内容、器は月により異なります。個室をご利用の場合は昼10%、17時以降は15%を別途頂戴いたします。
All menu prices are subject to 10% service charge a private room, respectively.

お花見弁当

¥3,800 +税
plus tax

HANAMI-BENTO 花見弁当

旬の味覚をお弁当に
彩りよくつめこみました。
名物の白味噌椀とご一緒にどうぞ



和牛石焼膳

¥4,500 +税
plus tax

WAGYU ISHI-YAKI set meal

(beef on the stone)

石焼和牛膳

小鉢、お造り、
和牛サーロイン (60g)、サラダ、
御飯、赤出汁、香の物、甘味



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.

ふし み
京懐石「伏見」

FUSHIMI 伏見懐石

¥ 5,000 +税
plus tax

- 前 菜 春の彩り盛合せ
椀 京の白味噌仕立て 蓬麩
向 付 本日のお造り盛合せ
旬 菜 どちらかお選び下さい
一、鱈木ノ芽焼 豆腐田楽
一、白魚の天ぷら
野菜 塩 れもん
強 肴 自家製胡麻豆腐
鉢 物 筍土佐煮 若布 木ノ芽
御 飯 竹の子ごはん
水 物 果物盛合せ 甘味 お薄



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.

きよみず
京懐石「清水」

KIYOMIZU 清水怀石

¥7,000 +税
plus tax

- 前 菜 春の彩り盛合せ
椀 甘鯛葛打ち
蓬真蒸 青菜
木ノ芽
向 付 本日のお造り盛合せ
旬 菜 黒毛和牛炙り焼き 彩り野菜
鉢 物 筍土佐煮 若布 木ノ芽
強 肴 九条葱 人参
辛子酢味噌
御 飯 彩り竹の子ごはん
水 物 果物盛合せ 甘味 お薄



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.

< リニューアル一周年記念 >

謝恩特別懐石「春の宴」

HARUNOUTAGE-KAISEKI 春の宴懐石

—— 前 菜 ——
春の彩り盛合せ

—— 椀 ——
京の白味噌仕立て
あいなめ 蓬麩

—— 造 り ——
本日のお造り盛合せ

—— 旬 菜 ——
黒毛和牛炙り焼き
焼あわび
彩り野菜

—— 鉢 物 ——
鰻桜蒸し
竹の子
葛あん掛け

—— 強 肴 ——
帆立貝柱 菜の花
九条葱 わらび 人参
辛子酢味噌

—— 御 飯 ——
釜炊き鯛たけのこ御飯

—— 水 物 ——
果物盛合せ
甘味 お薄

¥ 10,000+税
plus tax

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.



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.

弥生の グルメ懐石

Gourmet KAISEKI 美味懐石

¥ 15,000 +税
plus tax

- 前 菜 春の彩り盛合せ
- 椀 伊勢海老葛打ち
蓬真蒸 青菜 木ノ芽
- 向 付 本日のお造り盛合せ
- 旬 菜 神戸牛炙り焼
焼竹の子 飯蛸 菜の花
- 鉢替り 小鍋仕立
ふかひれ 竹の子 わらび
- 強 肴 蒸しあわび 若布 人参 生姜酢
- 御 飯 鰻竹の子ごはん
- 水 物 果物盛合せ 甘味 お薄



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.

ステーキ

steak 牛排

黒毛和牛ステーキ膳

¥ 8,000 +税

KUROGE-WAGYU beef steak set meal 黒毛和牛牛排膳

plus tax

前菜、温野菜、黒毛和牛肉 (150 g)、サラダ、御飯、赤出汁、香の物、デザート
à la carte,vegetable,KUROGE-WAGYU beef (150g=5.29 oz) ,salad,rice,red MISO soup,pickles,dessert
前菜什锦拼盘, 蔬菜, 黒毛和牛肉 (150 g), 饭, 红味增汤, 咸菜, 甜点

神戸牛 最高級A5ランク使用 KOBE BEEF Best A5rank

神戸牛ステーキ膳

¥ 12,000 +税

KOBE-WAGYU beef steak set meal 神戸牛牛排膳

plus tax

前菜、温野菜、神戸牛 (150 g)、サラダ、御飯、赤出汁、香の物、デザート
à la carte,vegetable,KOBE beef (150g=5.29 oz) ,salad,rice,red MISO soup,pickles,dessert
前菜什锦拼盘, 蔬菜, 神戸牛肉 (150 g), 饭, 红味增汤, 咸菜, 甜点



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.

しゃぶしゃぶ

SHABU-SHABU 日式涮涮锅
Thin-sliced beef simmered in hot water

黒毛和牛しゃぶしゃぶ

KUROGE-WAGYU beef SHABU-SHABU 黒毛和牛日式涮涮锅

¥ 8,000+税

plus tax

黒毛和牛しゃぶしゃぶ コース

KUROGE-WAGYU beef SHABU-SHABU Course 黒毛和牛日式涮涮锅套餐

¥ 10,000+税

plus tax

神戸牛 最高級A5ランク使用 KOBE BEEF Best A5rank

神戸牛 しゃぶしゃぶ

KOBE beef SHABU-SHABU 神戸牛日式涮涮锅

¥ 12,000+税

plus tax

小鉢、半田手延べ麺または御飯、香の物

small dish, rice or noodle, pickles 小鉢, 飯或挂面, 咸菜

神戸牛 しゃぶしゃぶ コース

KOBE beef SHABU-SHABU Course 神戸牛日式涮涮锅套餐

¥ 14,000+税

plus tax

前菜、お刺身、半田手延べ麺または御飯、香の物、デザート

à la carte, SASHIMI, rice or noodle, pickles, dessert

前菜什锦拼盘, 刺身, 飯或挂面, 咸菜, 甜点



写真は2人前の盛り付けイメージです。

※背景のブロック肉は付いておりません。

写真はイメージです。献立内容は変更になる場合がございます。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

すき焼き

SUKIYAKI 寿喜焼

黒毛和牛 すきやき

KUROGE-WAGYU beef SUKIYAKI 黒毛和牛寿喜焼

¥ 8,000+税

plus tax

黒毛和牛 すきやき コース

KUROGE-WAGYU beef SUKIYAKI Course 黒毛和牛寿喜焼套餐

¥ 10,000+税

plus tax

神戸牛 最高級A5ランク使用 KOBE BEEF Best A5rank

神戸牛 すきやき

KOBE beef SUKIYAKI 神戸牛寿喜焼

¥ 12,000+税

plus tax

小鉢、御飯、赤出汁、香の物

small dish, rice, red MISO soup, pickles 小鉢, 飯, 紅味増湯, 咸菜

神戸牛 すきやき コース

KOBE beef SUKIYAKI Course 神戸牛寿喜焼套餐

¥ 14,000+税

plus tax

前菜、お刺身、御飯、赤出汁、香の物、デザート

à la carte, SASHIMI, rice, red MISO soup, pickles, dessert

前菜什錦拼盘, 刺身, 飯, 紅味増湯, 咸菜, 甜点



写真は2人前の盛り付けイメージです。

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.

LUNCH MENU

平日お昼（11時～14時）限定

京弁当

KYO-BENTO 京弁当

¥2,000+税

plus tax

お手軽に京料理をお楽しみいただけます。

写真は一例です。

当日の仕入により献立内容が変わります。



黒毛和牛すきやき重

KUROGE-WAGYU SUKIYAKI on rice in a lacquered box
黒毛和牛寿喜烧饭

お造り・小鉢・赤出汁付き

¥2,800+税

plus tax



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.