

特別懐石

『20周年特別懐石』

税込 二二、〇〇〇円

食前酒 ノンアル梅酒

前菜 季節の彩り盛り

椀物 京の白味噌仕立て
はもこく汁

冬瓜 山椒

向付 一、本日のお造り

一、本鮪握り

焼物 『長野県産』

天竜鮎塩焼き
千枚蓮根
蓼酢

旬菜 神戸牛炙り

和風だれ ライム
鮑からすみ焼き
万願寺唐辛子
賀茂茄子田楽

御飯 うなぎ御飯

香の物 赤出汁

水物 甘味 抹茶

調理長特別懐石

『嵯峨野』

税込 一六、五〇〇円

食前酒 ノンアル梅酒

前菜 季節の彩り盛り

椀物 京の白味噌仕立て
はもこく汁

冬瓜 山椒

向付 本日のお造り

焼物 『長野県産』

天竜鮎塩焼き
千枚蓮根
蓼酢

旬菜 神戸牛すき鍋

賀茂茄子 淡路玉葱
九条葱 トマト
生麩 温度玉子

御飯 鱧天井

香の物 赤出汁

水物 甘味 抹茶

京懐石 雪

『祇園祭』

税込 一二、一〇〇円

食前酒 ノンアル梅酒

前菜 季節の彩り盛り

椀物 京の白味噌仕立て
鱧真丈

冬瓜 山椒

向付 本日のお造り

焼物 『長野県産』

天竜鮎塩焼き
千枚蓮根
蓼酢

旬菜 黒毛和牛朴葉焼き

賀茂茄子
万願寺とうがらし
淡路玉葱 茗荷
ズッキーニ

御飯 釜炊き鱧御飯

香の物 赤出汁

水物 甘味 抹茶

京懐石 月

『天の川』

税込 八、八〇〇円

食前酒 ノンアル梅酒

前菜 季節の彩り盛り

椀物 鱧真丈
梅玉 柚子

向付 本日のお造り

旬菜 鱧変わり揚げ
万願寺とうがらし
ズッキーニ

※プラス1,980円で
『黒毛和牛石焼』
にご変更できます

冷し鉢 賀茂茄子

糸瓜 冬瓜 トマト
生姜あんかけ

御飯 釜炊き鱧御飯

香の物 赤出汁

水物 甘味 抹茶

京懐石 花

『撫子なでしこ』

税込 六、〇五〇円

食前酒 ノンアル梅酒

前菜 季節の彩り盛り

椀物 京の白味噌仕立て

向付 本日のお造り

旬菜 賀茂茄子田楽
刻み茗荷 千枚蓮根

※プラス2,220円で
『黒毛和牛石焼』
にご変更できます

冷し鉢 糸瓜 冬瓜

海老 トマト
生姜あんかけ

御飯 もろこし御飯

香の物 赤出汁

水物 甘味 抹茶

※もろこし御飯は
プラス2,750円で
うなぎ御飯にご変更できます

※釜炊き鱧御飯は
プラス2,200円で
うなぎ御飯にご変更できます

2025 7月そごう横浜店
販売期間
7月1日～
7月31日まで

- 【前菜七種】
- ・ 鱧胡瓜 九十蜜煮
 - ・ クリームチーズ寄せ
 - ・ 鯛焼目寿司・豆板
 - ・ 太刀魚みぞれ焼
 - ・ 魚そうめん