



水無月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

そごう横浜店



KAISEKI HANA 花杯石

¥5000 (¥5500 *Incl. tax)

花懷石「嵐山 あらしやま」

5,000円 (税込5500円)

食前酒 ノンアル梅酒

前菜 季節の彩り盛り

椀物 海老真丈
かなな冬瓜

向付 本日のお造り

旬菜 賀茂茄子田楽 アスパラ

※プラス1,650円で

『黒毛和牛しゃぶ』にご変更できます

強肴 おぼろ豆腐

御飯 鯛新生姜御飯
香の物 赤出汁

水物 本日のデザート
甘味 抹茶

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。

そごう横浜店 調理長 栗原 優

眼福、口福。
京の味覚を盛り込みました。



KAISEKI TSUKI 月杯石 ¥7000 (¥7700 *Incl. tax)

月懷石「紫陽花 あじさい」

7,000円 (税込7700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
海老真丈

向付 本日のお造り

旬菜 活鮎塩焼き ブッキーニ

※プラス1,100円で
『黒毛和牛しゃぶ』にご変更できます

強肴 おぼろ豆腐

鉢物 賀茂茄子

九条葱 赤万願寺 あん掛け

御飯 釜炊鯛新生姜御飯

香の物 赤出汁

水物 本日のデザート

甘味 抹茶

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。

そごう横浜店 調理長 栗原 優

今月の調理長おすすめ。
旬の食材を贅沢に盛り込みました。



KAISEKI YUKI 雪怀石 ¥10000 (¥11000 *Incl. tax)

雪懷石「清水 きよみず」

10,000円 (税込11000円)

食前酒 ノンアル梅酒

前菜 季節の彩り盛り

椀物 ぼたん鱧

かなな冬瓜 梅玉 柚子

向付 本日のお造り

旬菜 黒毛和牛しゃぶ

巻白菜 水菜 手まり湯葉

焼物 活鮎塩焼き

鉢物 賀茂茄子

九条葱 赤万願寺 あん掛け

御飯 釜炊鯛新生姜御飯

香の物 赤出汁

水物 本日のデザート

甘味 抹茶

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。

そごう横浜店 調理長 栗原 優



SAGANO ¥15000 (¥16500 *Incl. tax)

調理長特別懐石

「嵯峨野 さがの」

15,000円 (税込16500円)

食前酒 ノンアル梅酒

前菜 季節の彩り盛り

椀物 ぼたん鱧 かなな冬瓜 梅玉 柚子

向付 一、鱧切り落とし

一、本日のお造り

旬菜 黒和牛しゃぶ

巻白菜 水菜 手まり湯葉

焼物 伊勢海老鬼殻焼き

ズッキーニ

鉢物 賀茂茄子

九条葱 赤万願寺 あん掛け

御飯 釜炊鮎御飯 香の物 赤出汁

水物 本日のデザート

甘味 抹茶

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。

そごう横浜店 調理長 栗原 優



KAISEKI VIP ¥20000 (¥22000 *Incl. tax)

特別懐石「雅みやび」

20,000円 (税込22,000円)

食前酒 ノンアル梅酒

前菜 季節の彩り盛り

椀替 鱧しゃぶ

巻白菜 水菜 手まり湯葉

向付 一、鱧切り落とし

一、本日のお造り

旬菜 神戸牛陶板焼き

玉葱 アスパラ ブックリーニ

焼物 活鮎塩焼き

鉢物 賀茂茄子

九条葱 赤万願寺 あん掛け

御飯 うなぎ御飯 香の物 赤出汁

水物 本日のデザート

甘味 抹茶

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。

そごう横浜店 調理長 栗原 優