



お献立

since 1716

**美濃吉**

Minokichi of Kyoto

そごう横浜店



MIYABI KAISEKI ¥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

小鍋 鯛と春野菜鍋

筍 花菜 ごとみ 水菜  
花びら人参 木の芽 黒七味

向付 一、本日のお造り

一、鰻握り

旬菜 神戸牛炙り

筍炭火焼

鉢物 若竹煮

鮑 木の芽

御飯 伊勢海老天丼

伊勢海老赤出汁  
香の物

水物

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



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



KYOTO TAKENOKO KAISEKI ¥15000 (¥16500 \*Incl. tax)

調理長特別懐石

「京都産筍 特別懐石」

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

小鍋 鯛と春野菜鍋

筍 花菜 ころみ  
水菜 花びら人參 木の芽 黒七味

向付 本日のお造り

旬菜 神戸牛朴葉焼き  
筍 九条葱 玉葱

鉢物 若竹煮  
鮑 木の芽

御飯 釜炊き 鰻筍御飯  
香の物 赤出汁

水物  
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 ¥11000 (¥12100 \*Incl. tax)

雪懷石 「春爛漫」  
はるらんまん

11,000円 (税込12100円)

食前酒 ノンアル梅酒

前菜 季節の彩り盛り

椀物 鮑柔らか煮

筍真丈 木の芽

向付 本日のお造り

旬菜 黒毛和牛石焼き

ふきのとう

鉢物 若竹煮

花菜 木の芽

御飯 釜炊き 鯛筍御飯

香の物 赤出汁

水物

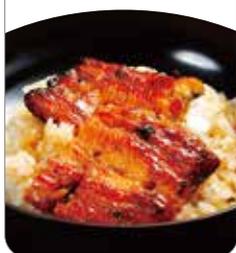
甘味

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

釜炊き 鯛筍御飯を  
プラス2,200円 税込で  
鰻ご飯  
にご変更できます



眼福、口福。

京の味覚を盛り込みました。



KAISEKI TSUKI 月杯石 ¥8000 (¥8800 \*Incl. tax)

月懷石「花がすみ」

8,000円 (税込8800円)

食前酒 ノンアル梅酒

前菜 季節の彩り盛り

椀物 筍真丈

木の芽 五色あられ

向付 本日のお造り

旬菜 連子鯛

海老変わり揚げ  
筍 こごみ ライム 塩

※プラス1,980円で

『黒毛和牛石焼』にご変更できます

鉢物 若竹煮 花菜 木の芽

御飯 釜炊き 鯛筍御飯

香の物 赤出汁

水物

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



釜炊き 鯛筍御飯を

プラス2,200円税込で

鰻ご飯

にご変更できます



旬菜(連子鯛海老変わり揚げ筍他)を

プラス1,980円税込で

黒毛和牛石焼

にご変更できます



平日限定

花懐石「春うらら」

5,500円 (税込6050円)



KAISEKI HANA 花懐石 ¥5500 (¥6050 \*Incl. tax)

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

揚げ生麩 ミツ葉 山椒

向付 本日のお造り

旬菜 サーモン木の芽焼き

ふきのとう なます

※プラス2,280円で

『黒毛和牛石焼』にご変更できます

鉢物 若竹煮 花菜 木の芽

御飯 筍御飯

香の物 赤出汁

水物

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

筍御飯を

プラス2,750円税込で

鰻ご飯

にご変更できます

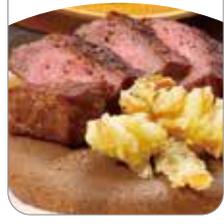


旬菜(サーモン木の芽焼き)を

プラス2,200円税込で

黒毛和牛石焼

にご変更できます



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