



2021. 長月のお献立

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「菊花 きつか」

5,000円 (税込5,500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
湯葉真丈

向付 本日のお造り

旬菜 海老香煎揚げ 伏見とうがらし
※プラス2,200円で

『松茸と赤城牛すき鍋』にご変更できます

鉢物 かぶら含ませ
紅葉麩 柚子 菊花あんかけ

御飯 木の子御飯
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 月怀石 ¥7000 (¥7700 *Incl. tax)

月懷石「月今宵 つきこよい」

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 松茸 湯葉真丈

向付 本日のお造り

旬菜 サーモン西京焼き

伏見とうがらし 菊かぶら 揚げ銀杏

※プラス1650円で

『松茸と赤城牛すき鍋』にご変更できます

強肴 白和え シヤインマスカット

鉢物 かぶら含ませ

焼茄子 紅葉麩 菊花あんかけ

御飯 釜炊き松茸御飯

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)

雪怀石「紅葉月 もみじづき」

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

椀替 松茸土瓶蒸し
鱧 銀杏

向付 本日のお造り

旬菜 松茸と赤城牛すき鍋
淡路玉葱 九条葱 牛蒡 豆腐

強肴 白和え シャインマスカット

鉢物 かぶら含ませ

焼茄子 紅葉麩 菊花あんかけ

御飯 釜炊き松茸御飯

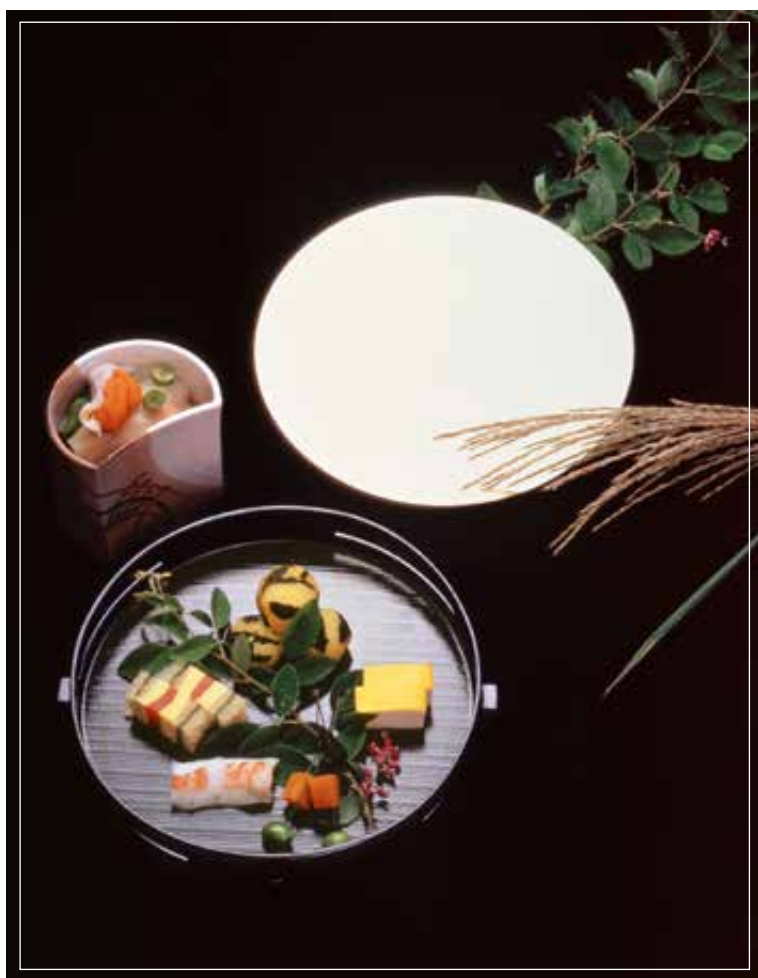
香の物 赤出汁

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



¥15000 (¥16500 *Incl. tax)

調理長特別懐石

「嵯峨野」
さかの

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

椀替 松茸土瓶蒸し 鱧 銀杏

向付 本日のお造り

旬菜 黒毛和牛朴葉焼き

淡路玉葱 九条葱 伏見とうがらし

強肴 一、松茸さくさく揚げ

一、子持ち鮎塩焼き

鉢物 かぶら含ませ

焼茄子 紅葉麩 菊花あんかけ

御飯 どちらかお選びください

・「名代」鰻蒲焼

釜炊きひとめぼれ

香の物 赤出汁

・釜炊き松茸御飯

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



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



MATSUTAKE KAISEKI

¥20000 (¥2200 *Incl. tax)

特別懐石「松茸懐石」

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

椀物 火取り甘鯛 松茸 水菜

向付 あわび旨煮と
本日のお造り

焼物 焼松茸 割り醤油

旬菜 松茸と赤城牛すき鍋
淡路玉葱 九条葱 牛蒡 豆腐

鉢物 かぶら含ませ
焼茄子 紅葉麩 菊花あんかけ

御飯 釜炊き松茸御飯
松茸土瓶蒸し 香の物

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