

“2018” 春のイベントコースのご案内

ご予約受付中! (要予約) 定休日第一日曜日

◆ 空海本店 中区弁天通り1-15-1 【ご予約 045-641-9039】

※飲み放題は4名様より承ります。お1人様(+2000円税別)2時間迄

春の宴特別懐石コース

クーポン価格
一三、八〇〇円(税別)
八、八五〇円(税別)

水香の 菜子物	お食事 お食 碗	酢肴	和風スープ	洋皿	宴焼八寸	お造り	酒宴の一杯
三点盛り メロン	若筍・木芽 若筍・新若布	へぎ鮑くず打ち 吉野長芋・細胡瓜 吉野生姜酢・花百合根	活車海老 焼白鱈 独活・結び三葉 桜花・木の芽	桜鱒ソテー アスパラ・付色々野菜 空海のぼん酢・山葵ドレッシング レモン・卸し	さんき干し 筍姿焼き・浅蜷木の芽味噌 はじかみ・落味噌 霜降り牛肉ヒレステーキ	豪華大鉢盛り とら福 浅月巻 ぼたん海老・寒鮓・松輪鯖 本鮪中とろ・初鰹 妻色々・山葵・自家製土佐醤油 酢橘	厳選大吟醸 一、焼河豚白子 玉子蒸し 浅葱・木の芽 一、春野菜 つみ入れ 本みる貝

桜懐石コース

クーポン価格
九、八〇〇円(税別)
六、八〇〇円(税別)

デザート	お食事	止肴	焚合せ	洋皿	春の香り	焼肴	お造り	酒食前酒
九十プリン 苺・生クリーム	じゃこ・山椒 お茶漬け 美味出し汁・木の芽卸し	磯部揚 白魚・青唐	若鶏挽肉 筍・菜の花・桜花 蟹あん・春の芽 生雲丹・山芋	霜降り牛肉味噌漬 筍木の芽焼・アスパラ 付野菜・山葵ドレッシング うぐいす饅頭	わらび浸し系賀喜・うるい・梅肉 ごみキンピラ のびる・諸味噌 花百合根	花見焼八寸 活車海老・本蛤白酒焼・桜鱒春菜焼 はじかみ・落味噌 たら芽胡麻和え	豪華大鉢盛り 赤貝姿盛り・牡丹海老・初鰹 本鮪中とろ・寒鮓・松輪鯖 妻色々・山葵・自家製土佐醤油	桜酒 五点盛り 一、三味新丈 一、溶岩真砂子・プルーン 一、揚ヒスイ豆 一、養老なまこ 一、寄せ鶏・けしの実

早春懐石コース

クーポン価格
八、〇〇〇円(税別)
五、五〇〇円(税別)

デザート	香の物	お食事	酢の物	揚物	春の小鍋	蒸し物	焼肴	お造り	酒菜
桜アイス・桜花	切胡麻・ぶぶあられ・海苔	牛肉・牛蒡大和煮茶漬 蓮根・梅酢	キングサーモン 桜蛸・うるい	寄せ揚・白魚・海老・春野菜 くず細麵・赤卸し・旨出し汁	浅蜷・独活・芹 玉子とじ・三葉・木の芽	桜蒸し 桜鯛赤飯・桜葉桜花 筍・菜の花・春の芽 金あん	うぐいす焼 鱈・海老・帆立貝 蕉・はじかみ・落味噌	牡丹海老・初鰹 本鮪中とろ・寒鮓・松輪鯖 妻色々・山葵・自家製土佐醤油	五点盛り 一、三味新丈 一、溶岩真砂子・プルーン 一、揚ヒスイ豆 一、養老なまこ 一、寄せ鶏・けしの実