

“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〜 お1人様(2,000円(税別))(3,000円(税別))2時間迄

春の宴特別懐石コース

三、八〇〇円(税別)
クレーン価格 八、八五〇円(税別)

桜懐石コース

九、八〇〇円(税別)
クレーン価格 六、八〇〇円(税別)

早春懐石コース

八、〇〇〇円(税別)
クレーン価格 五、五〇〇円(税別)

椿懐石コース たらふく鍋付

八、五〇〇円(税別)
クレーン価格 五、九八〇円(税別)

宴の一杯 厳選大吟醸
酒菜 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
梅酢合せ
豪華大鉢盛り
お造り 豪華大鉢盛り
とら福 浅月巻
ぼたん海老・寒鰯・松輪鯖
本鮪中とろ・初鰹
妻色々・山葵・自家製土佐醤油
酢橘
宴焼八寸 きんき干し
筍姿焼き・浅蛸木の芽味噌
はじかみ・落味噌
霜降り和牛ヒレステーキ
洋皿 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
和風スープ 活車海老
焼白鱈
独活・結び三葉
桜花・木の芽
酢肴 へぎ鮑くず打ち
吉野長芋・細胡瓜
吉野生姜酢・花百合根
お食事 わらび御飯
若筍・新若布
木の芽
お食事 若筍・新若布
木の芽
香の物 三点盛り
水菓子 メロン

食前酒 桜酒
酒菜 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
豪華大鉢盛り
お造り 豪華大鉢盛り
赤貝姿盛り・牡丹海老・初鰹
本鮪中とろ・寒鰯・松輪鯖
妻色々・山葵・自家製土佐醤油
花見焼八寸
焼肴 活車海老未吟白酒焼・桜鱒春菜焼
はじかみ・落味噌
たら芽胡麻和え
春の香り 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
洋皿 花百合根
霜降り和牛味噌漬
筍木の芽焼・アスパラ
付野菜・山葵ドレッシング
焼合せ うぐいす饅頭
若鶏挽肉
筍・菜の花・桜花
蟹あん・春の芽
止肴 生雲丹・山芋
磯部揚
白魚・青唐
美味出し汁・木の芽卸し
お食事 お茶漬
じゃこ・山椒
デザート 九十プリン
苺・生クリーム

酒菜 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
お造り 牡丹海老・初鰹
本鮪中とろ・寒鰯・松輪鯖
妻色々・山葵・自家製土佐醤油
うぐいす焼
焼肴 鮎・海老・帆立貝
蕉・はじかみ・落味噌
桜蒸し
蒸し物 桜鯛赤飯・桜葉桜花
筍・菜の花・春の芽
金あん
春の小鍋 浅蛸・独活・芹
玉子とじ・三葉・木の芽
揚物 寄せ揚・白魚・海老・春野菜
くず細麵・赤卸し・旨出し汁
酢の物 キングサーモン
桜蛸・うるい
蓮根・梅酢
お食事 牛肉・牛蒡大和煮茶漬
切胡麻・ぶぶあられ・海苔
香の物 三点盛り
デザート 桜アイス・桜花

箸付 春菜お浸し
松葉蟹乗せ
糸賀喜
お造り ぼたん海老・初鰹
本鮪中とろ・活鰯・松輪鯖
(妻色々・山葵・土佐醤油)
焼肴 天然鮒・胡桃醤油焼き
レモン蕉・はじかみ
お鍋 たらふく鍋(鉄つちり)
豆腐・水菜・長葱・椎茸・白菜
空海のぼん酢
揚物 海老新丈どんこ揚げ
くず素麵・青唐・柚子赤卸し
旨出し汁
酢の物 オレンジ釜
つぶ貝・あん肝・蛸
桜麩・胡瓜
割りぼん酢
御食事 ふう雑炊(玉子・浅葱・海苔)
香の物
デザート 九十プリン
苺・生クリーム

“春の味覚”(春期)天ぷらコース

◆ 天麩羅処(空海本店) 中区弁天通り1-15-1 【要予約 045-641-9039】

※価格は全て税別表記です。

天ぷらイベントコース

クーポン価格
九八〇〇円(税別)
六八〇〇円(税別)

- | | |
|------|---|
| 酒菜 | 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 |
| お造り | 活車海老
本鮨中とろ・活鮮・初鰹
妻一色・山葵・自家製土佐醤油 |
| 天ぷら | 一、活車海老(才巻)
あご足ニケ |
| 蒸し物 | 一、活車海老二本
一、山芋しそ巻
生雲丹入り茶碗蒸し
生雲丹・海老 |
| 天ぷら | 柏・銀杏・椎茸・三つ葉・春の芽
一、筍
一、白鱈(中骨供)
一、ごごみ |
| 生野菜 | 白魚乗せ
山葵ドレッシング |
| 天ぷら | 一、活帆立貝
一、たらの芽
一、子持若さぎ
一、穴子
一、梅芋 |
| お食事 | 天桜茶漬け
香の物 |
| デザート | 丸十プリン
生クリーム・ミント |

春の天ぷら特別コース

クーポン価格
一、二、八〇〇円(税別)
八、八〇〇円(税別)

- | | |
|-----|--|
| 食前酒 | 桜酒 |
| 酒菜 | 一、鯛の子玉子蒸し
桜あん・三つ葉・春の芽
一、みる貝
春野菜
梅酢 |
| お造り | 豪華大鉢盛り
(島根)ひおうぎ貝盛り
活車海老・本鮨中とろ
活鮮・初鰹
妻一色・山葵・自家製土佐醤油 |
| 天ぷら | 一、活車海老(才巻)
あご足ニケ
一、活車海老二本
一、山芋しそ巻
一、白鱈(中骨供) |
| 焼肴 | 伊勢海老
春菜焼
落味噌・はじかみ |
| 天ぷら | 一、たらの芽
一、活帆立貝
一、筍 |
| 進鉢 | 松葉蟹
子持昆布・胡瓜
吉野酢 |
| 天ぷら | 一、子持若さぎ
一、ごごみ
一、穴子
一、梅芋 |
| お食事 | 茶そば(薬味) |
| 果物 | 小海老天
メロン |

大将の天ぷらプレミアムコース

クーポン価格
一、五、八〇〇円(税別)
一、二、八〇〇円(税別)

- | | |
|-------|--|
| 宴の一杯 | 厳選大吟醸 |
| 酒菜 | 一、鯛の子玉子蒸し
桜あん・三つ葉・春の芽
一、みる貝
春野菜
梅酢 |
| お造り | 活伊勢海老姿造り(丸一匹)
本日の活貝盛り
本鮨中とろ・活鮮・菊花鯛
妻一色・山葵・自家製土佐醤油 |
| 天ぷら | 一、活車海老(才巻)
あご足ニケ
一、活車海老二本
一、山芋雲丹入りしそ巻き
一、白鱈(中骨供) |
| 焼肴 | 鮑丸一個
春菜焼
落味噌・はじかみ |
| 天ぷら | 一、白舞茸
一、活帆立貝
一、柚子釜海老新丈
一、生子持ししゃも
一、白子 |
| 和風スープ | 活車海老 |
| 天ぷら | 焼桜鯛
独活・結び三つ葉
桜花・木の芽
一、穴子
一、梅干し |
| お食事 | 石州麺(奈良より)
薬味
かき揚げ |
| 果物 | 小海老・三つ葉・椎茸
メロン |

“四季の懐石” (春) メニュー

◆ 空海本店 横浜市中区弁天通1-15-1 要予約 045-641-9039

※飲み放題は4名様～ お1人様(2,000円(税別))(3,000円(税別))2時間迄

空海の特別懐石コース 11,800円(税別)

クーポン価格 7,800円(税別)

サントリー「夢」プレミアムマスタードリーム生付き
酒 菜 五点盛り

お造り

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
豪華大鉢盛り

焼肴

粒貝・ぼたん海老
本鮪中とろ・活鮮・松輪鯖・金目鯛
(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
桜鱒春菜焼
露味噌・はじかみ

蒸し物

鯛の子
海老・三つ葉・銀杏・椎茸・春の芽
うぐいす饅頭

焚合せ

若鶏挽肉
筍・菜の花・桜花
蟹あん・春の芽

洋皿

和牛霜降ヒレステーキ(一枚)
付野菜・山葵ドレッシング・空海のぼん酢
オレンジ釜

酢の物

桜蛸・活帆立貝・生くらげ
胡瓜・吉野酢

お食事

鯛茶漬け
浅葱・海苔

水菓子

香の物
メロン

おもてなし懐石“春”コース 12,800円(税別)

クーポン価格 8,500円(税別)

宴の一杯
酒 菜

厳選大吟醸
一、焼河豚白子
玉子蒸し
浅葱・木の芽

お造り

一、春野菜
つみ入れ
本みる貝
梅酢合せ
豪華大鉢盛り
(駿河湾) さより姿造り
ぼたん海老

焼肴

本鮪中とろ・活鮮・初鰹・松輪鯖
(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
伊勢海老
春菜焼
露味噌・はじかみ

春の香り

たら芽胡麻和え
わらび浸し系賀喜
うるい・梅肉・こごみきんぴら
のびる・諸味噌・花百合根

洋皿

和牛霜降ステーキ
活帆立貝・青唐
付野菜・山葵ドレッシング・空海のぼん酢
活鮎しゃぶしゃぶ

進肴

水菜・榎木茸・豆腐
(自家製空海のぼん酢)
オレンジ釜

酢の物

桜蛸・活帆立貝・つぶ貝・生くらげ
胡瓜・吉野酢

お食事

もずく雑炊
香の物

水菓子

メロン

※季節によりメニューが変わります。

“ワンランク上の四季の懐石” (春)メニュー

◆ 空海本店 横浜市中区弁天通1-15-1 要予約 045-641-9039

※飲み放題は4名様〜 お1人様(2,000円(税別))(3,000円(税別))2時間迄

【要予約】料理長特別懐石“春”コース 12,800円(税別)

クーポン価格 9,800円(税別)

デザート	お食事	酢肴	和風スープ	箸休め	洋皿	宴の焼八寸	お造り	宴の一杯	今宵のおもてなし
メロン	若筍椀 漬物三品盛り	わらび御飯 土佐酢・花百合根 くず長芋・細根胡瓜 へぎ鮑くず打ち	焼桜鯛 活車海老	金粉 天豆青旨煮	桜鱒バター焼 付野菜・山葵ドレッシング・空海のぼん酢	白鱈塩焼 筍木の芽焼 露味噌・はじかみ 和牛霜降ヒレステーキ	豪華大鉢盛り 活伊勢海老造り 本鮪中とろ・活鮮 かつを・松輪鯖 妻色々・山葵・自家製土佐醤油	一、鯛の子玉子蒸し 桜あん・三つ葉・春の芽 一、みる貝 春野菜 梅酢	桜酒

※季節によりメニューが変わります。

【要予約】大将のプレミアム懐石“春”コース 15,800円(税別)

クーポン価格 12,800円(税別)

デザート	お食事	酢肴	和風スープ	進鉢	洋皿	宴の焼八寸	お造り	宴の一杯	今宵のおもてなし
メロン	若筍椀 漬物三品盛り	わらび御飯 土佐酢・花百合根 くず長芋・細根胡瓜 へぎ鮑くず打ち	焼桜鯛 活車海老	松葉蟹 酒盗あん掛け	桜鱒バター焼 付野菜・山葵ドレッシング・空海のぼん酢	白鱈塩焼 筍木の芽焼 露味噌・はじかみ 和牛霜降ヒレステーキ	豪華大鉢盛り 活伊勢海老姿造り(丸一匹) 本日の活貝盛り 本鮪中とろ・活鮮 かつを・松輪鯖 妻色々・山葵・自家製土佐醤油	一、鯛の子玉子蒸し 桜あん・三つ葉・春の芽 一、みる貝 春野菜 梅酢	厳選大吟醸

※季節によりメニューが変わります。

*こちらのコースはすべて予約制で御座います。

～～～とらふぐ・すっぽんコースメニュー～～～

天然とらふぐコース

(一三、八〇〇円税別)

とらふぐコース

(八、四〇〇円税別)

クーポン価格(七、四〇〇円税別)

- ・ ふく煮(ごり)
 - ・ ふく刺し
 - ・ ふく、葱 炭火焼
 - ・ ふく唐揚
 - ・ ふく鍋
 - ・ (ふくちり) 銭ちり
 - ・ ふく雑炊
 - ・ 喬物
- *果物



おぼんコース

(八、八〇〇円税別)

クーポン価格(五、八〇〇円税別)

- ・ おぼん酒
 - ・ おぼん刺 肝付
 - ・ おぼん鍋
 - ・ おぼん唐揚
 - ・ おぼん茶碗蒸し
 - ・ おぼん酢物
 - ・ おぼん雑炊
- *果物



食用では「スッポン鍋」として有名なスッポンですが、通常 10,000 円以上で高くて試せていない！！という皆さんに向けて空海が贈る 5,800 円とこの安さもちろん空海が自信を持ってお勧めできる究極のスッポンを是非、ご堪能下さいませ。”初めてのお客様にも大変喜んで頂いております。

昨今では、スッポン料理店が男性よりも女性で賑わう傾向があるのをご存じですか？その理由は、コラーゲンを中心に美容にいいとされるアルギニン、リジン、フェニールアラニン、チロシン、ロイシン、グリシン、アラニンなど、18種類の必須アミノ酸を含む良質のタンパク質が多く含まれている点で、要はお肌にとっては最高に良い素材だからなんです。

さらに、ビタミンでは、B1、B2、B6、葉酸、パントテン酸などを含み、鉄、カルシウムなどのミネラルも非常に多く含まれており、他にも、動物にも関わらず、植物油に多いリノール酸が豊富な事から、悪玉コレステロールを減らす働きにも富み、増血作用のある葉酸や鉄が豊富なので、貧血にも効果があるとされます。