

# 【2018】初夏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

## ワンランク上の 初夏のおもてなし懐石コース

コース価格  
二、八〇〇円(税別)  
八、五〇〇円(税別)

宴会一杯 厳選大吟醸	酒菜 旬菜の五点盛り	お造り 豪華大鉢盛り	焼八寸 妻色々・山葵・土佐醤油	春の香り 清し汁	台の物 伊勢海老	進肴 山桃ワイン漬け	酢の物替り 小鮎焼揚	お食事 深川うどん	水菓子 メロン
一、鳥賊くんせい	一、チーズ豆腐	一、スイートミニトマト	松輪鮓	鯛白子・真子・うるい	新馬鈴薯焼	活鮎しゃぶしゃぶ	南蛮酢掛け・あやめ独活	打野菜	
一、山吹博多玉子	一、山吹博多玉子	白魚台盛り	太刀魚柏葉包み	くず打ち海老・嫁菜	(自家製空海のぼん酢)	水菜・榎木茸・豆腐			

## 初夏懐石コース

コース価格  
九、八〇〇円(税別)  
六、八〇〇円(税別)

酒菜 旬菜の五点盛り	お造り 豪華大鉢盛り	節句の焼八寸 活車海老	焚合せ よもぎ方頭・鴨丸・ヤングコーン	洋皿 和牛霜降りステーキ	揚物 鯉新茶揚	酢肴 新玉葱釜	お食事 深川うどん	デザート 桜アイス・イチゴ・ミニト
一、鳥賊くんせい	一、チーズ豆腐	牡丹海老・活鮎	・相並山椒焼	蒸し長寿豚	小鮎姿揚	桜鮓・青柳		
一、スイートミニトマト	一、山吹博多玉子	本鮓中とろ・鰹・松輪鮓	・春子鯛粽寿司	春キャベツ小海老乗せ	青唐・姫竹	あやめ独活・胡瓜		

## 初夏”天ぷら”イベントコース

コース価格  
一〇、〇〇〇円(税別)  
六、九八〇円(税別)

酒菜 旬菜の五点盛り	お造り 活車海老	天ぷら 活車海老二本	冷し鉢 玉地寄せ	天ぷら あさり・帆立貝・木耳・銀杏	生野菜 白ス乗せ	天ぷら 山葵ドレッシング	お食事 かき揚天丼	デザート 桜アイス・苺
一、鳥賊くんせい	一、チーズ豆腐	一、山芋しそ巻	あさり・帆立貝・木耳・銀杏	桜細麺・鶯あん	山葵ドレッシング	一、小鮎		
一、スイートミニトマト	一、山吹博多玉子	あご足ニケ	玉地寄せ	あやめ鮎・木の芽	一、たらの芽	一、さより		

## お花見懐石コース

コース価格  
八、〇〇〇円(税別)  
五、八〇〇円(税別)

酒菜 旬菜の五点盛り	お造り 豪華大鉢盛り	焼肴 妻色々・山葵・土佐醤油	冷し鉢 玉地寄せ	洋皿 長寿豚他(国内産豚)	揚物 山椒ソース	酢の物 白魚酢浸し	お食事 五目御飯	お食事 付がり	デザート 清し汁
一、鳥賊くんせい	一、チーズ豆腐	鮓・海老・スナック豌豆	あさり・帆立貝・木耳・銀杏	肩ロースステーキ	付野菜・和風ドレッシング	白髪長芋・ちらし蟹身			
一、スイートミニトマト	一、山吹博多玉子	鮓・海老・スナック豌豆	玉地寄せ	山椒ソース	半片揚	生薑酢・防風			



# 【2018】“初夏の味覚”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。

## “初夏”天ぷらイベントコース

コース価格 一〇,〇〇〇円(税別)  
六,九八〇円(税別)

酒 菜	旬菜の五点盛り 一、鳥賊くんせい 一、チーズ豆腐 一、スイートミニトマト 一、ピリ辛細根胡瓜 一、山吹博多玉子
お造り	活車海老 本鮪中とろ 活鮮・鰹 妻一色・山葵・自家製土佐醤油 一、活車海老(才巻) あご足ニケ
天ぷら	一、活車海老二本 一、山芋しそ巻 玉地寄せ あさり・帆立貝・木耳・銀杏
冷し鉢	桜細麵・鶯あん あやめ麩・木の芽 一、筍 一、白鱈(中骨供) 一、ごごみ
天ぷら	一、活帆立貝 白ス乗せ 山葵ドレッシング 一、小鮎 一、たらの芽 一、さより 一、穴子 一、梅干し
生野菜	かき揚げ天井 香の物
お食事	桜アイス・苺
デザート	

## “初夏”天ぷら特別コース

コース価格 一二,八〇〇円(税別)  
八,八〇〇円(税別)

食前酒	桜酒 今宵のおもてなし
お造り	一、冷し卑月蒸し 生雲丹・蟹・帆立貝 椎茸・天豆 一、麦烏賊 鯛腸和へ 胡瓜
天ぷら	豪華大鉢盛り 白魚台盛り 活車海老・活鮮 本鮪中とろ・鰹 妻一色・山葵・自家製土佐醤油 一、活車海老(才巻) あご足ニケ
焼 肴	一、活車海老二本 一、山芋しそ巻 一、白鱈(中骨供) 伊勢海老 新馬鈴薯焼 山桃ワイン漬け
天ぷら	一、たらの芽 一、活帆立貝 一、筍
酢 肴	焼とまと釜 山独活・赤貝・青柳・とり貝 胡瓜・黄味酢
天ぷら	一、小鮎 一、ごごみ 一、穴子 一、梅干し
お食事	茶そば(薬味) 小海老天
果 物	メロン

## 大将の“初夏”天ぷらプレミアムコース

コース価格 一五,八〇〇円(税別)  
一二,八〇〇円(税別)

食前酒	桜酒 今宵のおもてなし
お造り	一、冷し卑月蒸し 生雲丹・蟹・帆立貝 椎茸・天豆 一、麦烏賊 鯛腸和へ・胡瓜 豪華大鉢盛り 活伊勢海老造り(丸一匹) 活車海老・活鮮・本鮪中とろ・鰹 妻一色・山葵・自家製土佐醤油 一、活車海老(才巻) あご足ニケ
天ぷら	一、活車海老二本 一、山芋しそ巻 一、白鱈(中骨供) 鮑(丸一個) 新馬鈴薯焼 山桃ワイン漬け
焼 肴	はじかみ 一、たらの芽 一、活帆立貝 一、筍
天ぷら	春の香り 清し汁 鯛白子・真子・うるい くず打ち活車海老・嫁菜 木の芽・新順菜
天ぷら	一、小鮎 一、ごごみ 一、穴子 一、梅干し
お食事	石州麵(奈良より) 薬味・かき揚げ 小海老・三葉・椎茸
果 物	メロン・イチゴ



# 【2018】“四季の懐石”（初夏）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)

デザート	お椀	お食事	酢の物	揚物	洋皿	冷し鉢	焼肴	お造り	酒菜
桜アイス・ミント	とろろ昆布・玉麩・三葉 清し汁	付がり 五目御飯	白魚酢浸し・ホタル烏賊 白髪長芋・ちらし蟹身 生姜酢・防風	半片揚 穴子・新牛蒡・筍・新丈身 一味卸し・小葱・切海苔 美味鰹汁	付野菜・空海のぼん酢・山葵ドレッシング	和牛霜降 ヒレステーキ一枚	鮭・海老・スナッパ豌豆 花葵酢漬け・はじかみ 玉地寄せ あさり・帆立貝・木耳・銀杏 桜細麵・鶯あん	白魚台盛り 牡丹海老・活鮮 本鮪中とろ・鰹 松輪鯖 妻色々・山葵・土佐醤油 竹林黄味 利久焼 敷豆腐	旬菜の五点盛り 一、烏賊くんせい 一、チーズ豆腐 一、スイートミニトマト 一、ピリ辛細根胡瓜 一、山吹博多玉子 豪華大鉢盛り

おもてなし懐石“初夏”コース 12,800円(税別)

クーポン価格 8,500円(税別)

水菓子	お食事	酢の物替り	進肴	台の物	清し汁	春の香り	焼八寸	お造り	酒菜	宴の一杯
メロン	深川うどん 打野菜	小鮎焼揚 南蛮酢掛け・あやめ独活	活鮎しゃぶしゃぶ 水菜・榎木茸・豆腐 (自家製空海のぼん酢)	新馬鈴薯焼 山桃ワイン漬け	鯛白子・真子・うるい くず打ち海老・嫁菜 木の芽・新順菜	つばめ生姜・諸味噌 桜鯛車月焼	太刀魚柏葉包み 玉味噌 松輪鯖 妻色々・山葵・土佐醤油	白魚台盛り 牡丹海老・活鮮 本鮪中とろ・鰹	旬菜の五点盛り 一、烏賊くんせい 一、チーズ豆腐 一、スイートミニトマト 一、ピリ辛細根胡瓜 一、山吹博多玉子 豪華大鉢盛り	厳選大吟醸

※季節によりメニューが変わります。



【2018】

# “ワンランク上の四季の懐石” (初夏) メニュー

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

※飲み放題は4名様〜 お1人様(12,000円 税別)(3,000円 税別)2時間迄

【要予約】料理長特別懐石コース 13,800円(税別)

クーポン価格 9,800円(税別)

水菓子	お食事	酢肴	焚合せ	洋皿	清し汁	春の香り	焼八寸	お造り	宴の一杯 今宵のおもてなし
メロン・苺	焼鯛茶漬(番茶出し汁) 浅月・赤卸し・切胡麻 柚子こしょう・海苔	あやめ独活・赤貝・青柳・胡瓜 焼とまと釜 とり貝・黄味酢	よもぎ万頭・鴨丸・ヤングコーン わらび・あやめ麩・木の芽	霜降和牛ヒレステーキ 揚げ相並・スナッブエンドウ レモン・卸し・付野菜 自家製空海のぼん酢 ドレッシング	鯛白子・真子・うるい くず打ち活車海老・嫁菜 木の芽・新順菜	葉付胡瓜・諸味噌	柳蝶(骨抜き)一夜干し 新玉葱・姫竹・あさり 細魚・木の芽味噌焼	豪華大鉢盛り 活伊勢海老造り 本筋中とろ・活鮮 鰹・松輪鯖 妻色々・山葵・土佐醤油	一、冷し車月蒸し 生雲丹・蟹・帆立貝 椎茸・天豆 一、麦烏賊 鯛腸和へ 胡瓜

※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コース 15,800円(税別)

クーポン価格 12,500円(税別)

水菓子	お食事	酢肴	焚合せ	洋皿	清し汁	春の香り	焼八寸	お造り	宴の一杯 今宵のおもてなし
メロン・苺	焼鯛茶漬(番茶出し汁) 浅月・赤卸し・切胡麻 柚子こしょう・海苔	あやめ独活・赤貝・青柳・胡瓜 焼とまと釜 とり貝・黄味酢	よもぎ万頭・鴨丸・ヤングコーン わらび・あやめ麩・木の芽	霜降和牛ヒレステーキ 揚げ相並・スナッブエンドウ レモン・卸し・付野菜 自家製空海のぼん酢 ドレッシング	鯛白子・真子・うるい くず打ち活車海老・嫁菜 木の芽・新順菜	葉付胡瓜・諸味噌	柳蝶(骨抜き)一夜干し 新玉葱・姫竹・あさり 細魚・木の芽味噌焼	豪華大鉢盛り 活伊勢海老造り(九一匹) 本筋中とろ・活鮮 鰹・松輪鯖 妻色々・山葵・土佐醤油	一、冷し車月蒸し 生雲丹・蟹・帆立貝 椎茸・天豆 一、麦烏賊 鯛腸和へ 胡瓜

※季節によりメニューが変わります。