

# 【2018】5月 イベント企画のご案内

ゴールデンウィーク中も営業致します! (5/6は定休日となります。)

◆ 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

## 皐月(さつき) 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)

宴の一杯 厳選大吟醸  
今宵のおもてなし

お造り  
豪華大鉢盛り  
赤貝姿盛り  
牡丹海老・活鮮  
本鮎中とろ・鰹・松輪鯖  
妻色々・山葵・土佐醤油  
サザエ磯焼  
太刀魚柏葉包み  
つばめ生姜・諸味噌  
清し汁  
鯛白子・真子・うるい  
くず打ち海老・嫁菜  
木の芽・新順菜  
伊勢海老  
新馬鈴薯焼  
山桃ワイン漬け  
霜降和牛ヒレステーキ  
地鶏ソテー・スナップエンドウ  
付野菜・レモン・卸し  
自家製空海のぼん酢  
ドレッシング  
焼トマト釜  
青柳・とり貝・桜蛸  
あやめ独活・胡瓜  
土佐酢・黄味酢  
深川うどん  
メロン

焼八寸  
春の香り  
台の物  
洋皿  
酢の物  
お食事  
水菓子

## 初夏懐石コース

クーポン価格 一〇、〇〇〇円(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  
白魚台盛り  
牡丹海老・活鮮  
本鮎中とろ・鰹・松輪鯖  
妻色々・山葵・土佐醤油  
節句の焼八寸  
活車海老  
相並山椒焼  
春子鯛粽寿司  
よもぎ万頭・鴨丸・ヤングコーン  
わらび・あやめ麩・木の芽  
和牛霜降りステーキ  
蒸し長寿豚  
春キャベツ小海老乗せ  
クレソン  
鯉新茶揚  
小鮎姿揚  
青唐・姫竹  
くず細麵・桜塩・レモン  
新玉葱釜  
桜蛸・青柳  
あやめ独活・胡瓜  
黄味酢  
深川うどん  
デザート  
桜アイス・イチゴ・ミント

酒菜  
お造り  
焼肴  
冷し鉢  
洋皿  
揚げ物  
酢肴  
お食事  
デザート

## 若葉(わかば) 懐石コース

クーポン価格 八、八〇〇円(税別)  
五、五〇〇円(税別)

酒菜 旬菜三点盛り

お造り  
豪華大鉢盛り  
白魚台盛り  
牡丹海老・活鮮  
本鮎中とろ  
鰹・松輪鯖  
妻色々・山葵・土佐醤油  
太刀魚 実山椒焼  
菜菜酢漬け・はじかみ  
玉地寄せ  
あさり・帆立貝・木耳・銀杏  
桜細麵・鶯あん  
あやめ麩・木の芽  
長寿豚他(国内産豚)  
肩ロースソテー  
地鶏ソテー・スナップエンドウ  
付野菜・自家製空海のぼん酢  
ドレッシング  
皐月揚  
海老新丈・青唐・くず切  
レモン・桜塩  
白魚酢浸し・ホタル烏賊  
白髪長芋・ちらし蟹身  
生姜酢・防風  
五目御飯  
付がり  
清し汁  
とろろ昆布・玉麩・三葉  
デザート  
桜アイス・ミント

酒菜  
お造り  
焼肴  
冷し鉢  
洋皿  
揚げ物  
酢の物  
お食事  
お椀  
デザート

## 天ぷらイベントコース

クーポン価格 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  
豪華大鉢盛り  
白魚台盛り  
牡丹海老・活鮮  
本鮎中とろ  
鰹・松輪鯖  
妻色々・山葵・自家製土佐醤油  
活鮮・鰹  
妻一色・山葵・自家製土佐醤油  
あご足二ヶ  
活車海老二本  
山芋しそ巻  
玉地寄せ  
あさり・帆立貝・木耳・銀杏  
桜細麵・鶯あん  
あやめ麩・木の芽  
筍  
白鮭(中骨供)  
ごごみ  
活帆立貝  
白ス乗せ  
山葵ドレッシング  
小鮎  
たらの芽  
さより  
穴子  
梅干し  
かき揚天井  
香の物  
デザート  
桜アイス・苺

酒菜  
お造り  
焼肴  
冷し鉢  
洋皿  
揚げ物  
生野菜  
天ぷら  
お食事  
デザート

# 【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

クーポン価格 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、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
お造り	活車海老 本鮎中とろ 活鮮・鯉 妻一色・山葵・自家製土佐醤油 一、活車海老(才巻) 一、活車海老(才巻) あご足二ヶ
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 桜細麵・鶯あん あやめ麩・木の芽 一、筍
天ぷら	一、白鯧(中骨供) 一、こごみ
生野菜	一、活帆立貝 白ス乗せ 山葵ドレッシング
天ぷら	一、小鮎 一、たらの芽 一、さより 一、穴子 一、梅干し
お食事	かき揚げ天丼 香の物
デザート	桜アイス・苺

## “初夏”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 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 本鮎中とろ・鯉 妻一色・山葵・自家製土佐醤油 一、活車海老(才巻) あご足二ヶ 一、活車海老二本 一、山芋しそ巻 一、白鯧(中骨供)
焼 肴	伊勢海老 新馬鈴薯焼 山桃ワイン漬け 一、たらの芽 一、活帆立貝 一、筍
天ぷら	一、小鮎 一、こごみ 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

クーポン価格 一五,八〇〇円(税別)  
一三,八〇〇円(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・本鮎中とろ・鯉 妻一色・山葵・自家製土佐醤油 一、活車海老(才巻) あご足二ヶ 一、活車海老二本 一、山芋しそ巻 一、白鯧(中骨供)
焼 肴	鮎(丸一個) 新馬鈴薯焼 山桃ワイン漬け はじかみ 一、たらの芽 一、活帆立貝 一、筍
天ぷら	一、小鮎 一、こごみ 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】

# “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・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・魅・木の芽	霜降和牛ヒレステーキ 揚相並・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	柳鰯(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・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・魅・木の芽	霜降和牛ヒレステーキ 揚相並・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	柳鰯(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。

# 【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)

酒菜

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

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

数豆富

鱈・海老・スナッブ豌豆

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

あやめ麩・木の芽

和牛霜降

ヒレステーキ一枚

付野菜・空海のぼん酢・山葵ドレッシング

半片揚

穴子・新牛蒡・筍・新丈身

一味卸し・小葱・切海苔

美味鯉汁

白魚酢浸し・ホタル烏賊

白髪長芋・ちらし蟹身

生姜酢・防風

五目御飯

付がり

清し汁  
とろろ昆布・玉麩・三葉

デザート  
桜アイス・ミント

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)

宴の一杯 厳選大吟醸

酒菜 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

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

太刀魚柏葉包み

玉味噌

桜鯛車月焼

つばめ生姜・諸味噌

春の香り

清し汁 鯛白子・真子・うるい

くず打ち海老・嫁菜

木の芽・新順菜

伊勢海老

新馬鈴薯焼

山桃ワイン漬け

進肴 活鮫しゃぶしゃぶ

水菜・榎木茸・豆腐

(自家製空海のぼん酢)

酢の物替り 小鮎焼揚

南蛮酢掛け・あやめ独活

お食事 深川うどん

水菓子 メロン

打野菜

水菓子

メロン

※季節によりメニューが変わります。