

# 【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

一、冷し皐月蒸し  
生雲丹・蟹・帆立貝  
椎茸・天豆  
一、麦烏賊・鯛腸和へ  
胡瓜

お造り  
豪華大鉢盛り  
赤貝姿盛り  
牡丹海老・活鮭  
本鮨中とろ・鰹・松輪鮓  
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

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  
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

洋皿  
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

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  
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  
豪華大鉢盛り  
白魚台盛り  
牡丹海老・活鮭  
本鮨中とろ・鰹・松輪鮓  
妻色々・山葵・土佐醤油  
節句の焼八寸

焚合せ  
・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

揚物  
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

酢肴  
桜蛸・青柳  
あやめ独活・胡瓜  
黄味酢  
深川うどん

お食事  
デザート  
桜アイス・イチゴ・ミント

## 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  
一、スイートミニトマト  
一、チーズ豆腐  
一、山吹博多玉子  
牡丹海老・活鮭  
本鮨中とろ

お造り  
鰹・松輪鮓  
妻色々・山葵・土佐醤油  
太刀魚 実山椒焼  
菜葉酢漬け・はじかみ  
玉地寄せ

焼肴  
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

揚物  
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

酢の物  
付がり  
清し汁  
とろろ昆布・玉麩・三葉

お食事  
デザート  
桜アイス・ミント

## 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  
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  
本鮨中とろ  
活鮭・鰹  
妻一色・山葵・自家製土佐醤油  
一、活車海老(才巻)  
あご足二ヶ

冷し鉢  
あさり・帆立貝・木耳・銀杏  
桜細麵・鶯あん  
あやめ麩・木の芽  
筍  
一、白鮭(中骨供)  
一、ごごみ  
一、活帆立貝

生野菜  
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

天ぷら  
かき揚天井  
香の物

お食事  
デザート  
桜アイス・苺



# 【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

クレーン価格 一〇,〇〇〇円(税別)  
六,九八〇円(税別)

- |        |               |                                  |                  |                              |                                      |                     |                       |  |
|--------|---------------|----------------------------------|------------------|------------------------------|--------------------------------------|---------------------|-----------------------|--|
| デザート   | お食事           | 天ぷら                              | 生野菜              | 天ぷら                          | 冷し鉢                                  | 天ぷら                 | お造り                   | 酒 菜  |
| 桜アイス・苺 | 香の物<br>かき揚げ天井 | 一、たらの芽<br>一、さより<br>一、穴子<br>一、梅干し | 白ス乗せ<br>山葵ドレッシング | 一、白鱈(中骨供)<br>一、こごみ<br>一、活帆立貝 | あさり・帆立貝・木耳・銀杏<br>桜細麵・鶯あん<br>あやめ麩・木の芽 | 一、活車海老二本<br>一、山芋しそ巻 | 活車海老<br>本鮎中とろ<br>活鮮・鯉 | 旬菜の五点盛り<br>一、烏賊くんせい<br>一、チーズ豆腐<br>一、スイートミニトマト<br>一、ピリ辛細根胡瓜<br>一、山吹博多玉子 |

## “初夏”天ぷら特別コース

クレーン価格 一二,八〇〇円(税別)  
八,八〇〇円(税別)

- |             |                                   |                          |                                  |                                |                          |                                  |                                       |  |
|-------------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--|
| 果物          | お食事                               | 天ぷら                      | 酢肴                               | 天ぷら                            | 焼肴                       | 天ぷら                              | お造り                                   | 食前酒  |
| 小海老天<br>メロン | 茶そば(薬味)<br>一、梅干し<br>一、穴子<br>一、こごみ | 一、小鮎<br>一、たらの芽<br>一、活帆立貝 | 焼とまと釜<br>山独活・赤貝・青柳・とり貝<br>胡瓜・黄味酢 | 一、山芋しそ巻<br>一、活車海老二本<br>一、山芋しそ巻 | 伊勢海老<br>新馬鈴薯焼<br>山桃ワイン漬け | 一、活車海老二本<br>一、山芋しそ巻<br>一、白鱈(中骨供) | 豪華大鉢盛り<br>白魚台盛り<br>活車海老・活鮮<br>本鮎中とろ・鯉 | 桜酒<br>今宵のおもてなし<br>一、冷し卑月蒸し<br>生雲丹・蟹・帆立貝<br>椎茸・天豆 |

## 大将の“初夏”天ぷらプレミアムコース

クレーン価格 一五,八〇〇円(税別)  
一二,八〇〇円(税別)

- |                      |                      |                                |                                      |                                |                          |                                  |   |  |
|----------------------|----------------------|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------------------|---|--|
| 果物                   | お食事                  | 天ぷら                            | 春の香り<br>清し汁                          | 天ぷら                            | 焼肴                       | 天ぷら                              | お造り                                       | 食前酒  |
| 小海老・三葉・椎茸<br>メロン・イチゴ | 石州麵(奈良より)<br>薬味・かき揚げ | 一、小鮎<br>一、こごみ<br>一、穴子<br>一、梅干し | 鯛白子・真子・うるい<br>くず打ち活車海老・嫁菜<br>木の芽・新順菜 | 一、山芋しそ巻<br>一、活車海老二本<br>一、山芋しそ巻 | 新馬鈴薯焼<br>山桃ワイン漬け<br>はじかみ | 一、活車海老二本<br>一、山芋しそ巻<br>一、白鱈(中骨供) | 豪華大鉢盛り<br>活伊勢海老造り(丸一匹)<br>活車海老・活鮮・本鮎中とろ・鯉 | 桜酒<br>今宵のおもてなし<br>一、冷し卑月蒸し<br>生雲丹・蟹・帆立貝<br>椎茸・天豆 |



【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 胡瓜	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

※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 胡瓜	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

※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・スナップ豌豆

花葵酢漬け・はじかみ

玉地寄せ

あさり・帆立貝・木耳・銀杏

桜細麺・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

お造り

付がり

五目御飯

お食事

付がり

清し汁

お椀

とろろ昆布・玉麩・三葉

デザート

桜アイス・ミント

デザート

桜アイス・ミント

デザート

桜アイス・ミント

デザート

桜アイス・ミント

デザート

桜アイス・ミント

デザート

桜アイス・ミント

デザート

桜アイス・ミント

デザート

桜アイス・ミント

デザート

桜アイス・ミント

デザート

桜アイス・ミント

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

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

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

活鮎しゃぶしゃぶ

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

お造り

南蛮酢掛け・あやめ独活

打野菜

お食事

深川うどん

水菓子

メロン

水菓子

メロン

水菓子

メロン

水菓子

メロン

水菓子

メロン

水菓子

メロン

水菓子

メロン

水菓子

メロン

水菓子

メロン

水菓子

メロン

水菓子

メロン

水菓子

メロン

水菓子

※季節によりメニューが変わります。