

【2018】6月限定イベントメニュー

予約専用番号(関内店・馬車道店共通) TEL 090-6100-8645

※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

山吹懐石コース

八、八〇〇円ー 特別価格 六、八〇〇円(税別)

- 酒菜 旬菜の五点盛り
 一、蛙一寸豆
 一、川海老艶煮
 一、べっ甲新生姜
 一、鯨胡麻焚
 一、梅尾新九十
 豪華大鉢盛り
 青柳台盛り・レモン
 ぼたん海老・活白身魚・本鮓中とろ・松輪鮓
 鰹土佐造り
 (妻色々・山葵・土佐醤油)
- お造り
 炭コンロ仕立
 鮎塩焼
 藜酢・はじかみ
 水無月豆腐・蒸し雲丹
 吉野葛・はじき豆・小豆
 美味出し汁
- 冷鉢
 楓冬瓜青煮
 穴子旨煮
 海老酒煮・絹さや・木の芽
 和牛霜降りリブコースステーキ
 すずき藜焼
 新蓮根・青唐
 付野菜・空海のぼん酢・山葵ドレッシング
- 洋皿
 甘夏柑盛り
 真珠貝柱・活鱧葛叩き・活蛸洗い
 白瓜・梅肉酢・浜防風
 浅利飯・油揚・生姜
 味噌汁
 もずく・豆腐・浅葱
- 酢肴
 真珠貝柱・活鱧葛叩き・活蛸洗い
 白瓜・梅肉酢・浜防風
 浅利飯・油揚・生姜
 味噌汁
 もずく・豆腐・浅葱
- お食事
 味噌汁
 もずく・豆腐・浅葱
- デザート
 琥珀餅
 抹茶アイス
 黒蜜・緑きな粉

朝顔懐石コース

六、五〇〇円ー 特別価格 五、〇〇〇円(税別)

- 前菜 一、マンゴー揚出しクコの実
 一、いぶりがっこクリームチーズ博多
 一、海老芝煮 金山時みそ
 一、スモークサーモン砵巻
 一、グリーンピース寄せ
- お造り
 本鮓中とろ・金目鯛・カツオ・活タコ
 (大根妻・紅たで・穂紫蘇・山葵・土佐醤油)
- 焼物
 若鮎塩焼
 杏子蜜煮・明賀甘酢・藜酢
 うなぎ白焼・辛子酢味噌
 新玉ねぎ・三つ葉
 ズワイガニ手まり寿司
 キャビア・セルフィーユ
 うにソース
- 洋皿
 和牛ももステーキ
 グリル野菜
 (ブチトマト・小玉ねぎ・水菜
 大根卸し・パプリカ)
 わさび・岩塩
- 酢物
 フルーツトマトの土佐酢ジュレ掛け
 あられ野菜
 (胡瓜・エシヤレット・赤玉ねぎ)
 削りバルサミコ・ミントの葉
- 食事
 卸しうどん
 三つ葉・刻みゆず
 レアチーズティラミス
 ココアパウダー
 ミント

天ぷらイベントコース

一〇、〇〇〇円ー 特別価格 六、八〇〇円(税別)

- 酒菜 旬菜の五点盛り
 一、蛙一寸豆
 一、川海老艶煮
 一、べっ甲新生姜
 一、鯨胡麻焚
 一、梅尾新九十
 活車海老
 本鮓中とろ
 活白身魚・鰹
 (妻一色・山葵・自家製土佐醤油)
- お造り
 活車海老(才巻) 二本
 あご足(二ヶ)
 一、山芋しそ巻
 水無月豆腐
 (蒸し雲丹・はじき豆・小豆・美味出し汁)
- 冷鉢
 水無月豆腐
 (蒸し雲丹・はじき豆・小豆・美味出し汁)
- 天ぷら
 一、新蓮根
 一、白鮭(中骨供)
 一、大阪岸和田より水茄子
 一、活帆立貝
 生野菜
 若鶏むね肉オイル蒸し
 (山葵ドレッシング)
- 天ぷら
 一、鮎昆布
 一、新九十
 一、穴子
 一、梅干し
- お食事
 神大寺そば
 (かき揚げ・薬味・旨出汁)
- デザート
 抹茶アイス
 (琥珀餅・黒蜜・緑きな粉)

お問い合わせはこちら

◆ 空海本店(関内店)
 TEL: 045-641-9039
 横浜市中区弁天通 1-15-1

◆ 別亭空海(馬車道店)
 TEL: 045-664-5440
 横浜市中区弁天通 3-48

※仕入状況により多少のメニューがかわる場合がございます

【2018】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。

天ぷら特別コース

12,800 円(税別) **特別価格** 8,800 円(税別)

デザート	お食事	天ぷら	酢肴	天ぷら	焼肴	天ぷら	お造り	酒菜
小玉西瓜	細麺 (小海老天・薬味・旨出汁)	一、鱧切落し 一、オクラ 一、穴子 一、梅干し	鰻ざく (鰻蒲焼・打胡瓜・茗荷っ子 針生姜)	一、新蓮根 一、活帆立貝 一、青アスパラ	(バージンオリーブオイル サニーレタス) 一、白鱈(中骨供) 伊勢海老色どり野菜焼	一、山芋しそ巻 一、あご足(ニケ)	ひおうぎ貝 本鮨中とろ・活車海老 活すずき洗い・金目鯛	旬菜の五点盛り 一、蛙一寸豆 一、川海老艶煮 一、べつ甲生姜煮 一、鯨胡麻焚 一、梅尾新九十
					(妻一色・山葵・自家製土佐醤油) 一、活車海老(才巻)二本			

ミシュランの天ぷらプレミアムコース

15,800 円(税別) **特別価格** 12,800 円(税別)

果物	お食事	天ぷら	冷スープ	天ぷら	冷し鉢	天ぷら	お造り	酒菜	宴の一杯
メロン	奈良より石州麺 かき揚げ(小海老・はじき豆・椎茸) 薬味・旨出汁	一、鱧切落し 一、オクラ 一、小茗荷 一、穴子 一、梅干し	(酒蒸し帆立貝・みじんパセリ) 新九十・ホワイトアスパラの白ソース	一、新蓮根 一、活帆立貝 一、青アスパラ	水貝(鮑丸一杯使用) (ファイサリス・葡萄・胡瓜・独活)	一、山芋しそ巻 一、白鱈(中骨供)	千葉県より活伊勢海老丸一尾 本鮨中とろ・活すずき洗い・金目鯛	一、冷し吉野葛寄せ (南瓜クリーム・金粉) 二、昆布押しぼたん海老 (梅肉添え・キャビア)	厳選酒十四代 今宵のおもてなし
					一、あご足(ニケ)				

【2018】“四季の懐石”メニュー

予約専用番号(関内店・馬車道店共通) TEL 090-6100-8645

※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)

特別価格 7,800円(税別)

水菓子	お椀	お食事	酢の物	揚物	メインの洋皿	冷し鉢	焼肴	お造り	酒菜
丸ごとレモンゼリー	柏汁 (牛蒡・白髪葱)	柿の葉寿司・サーモン押寿司 (ガリ)	鰻ざく (鰻蒲焼・打胡瓜・茗荷の子 若布・割り酢・針生姜)	大阪岸和田より水茄子 (鶏そぼろ・小口野菜赤黄パプリカ青ヒーマン 旨味くずあん・生姜)	和牛霜降ヒレステーキ(120g) (付野菜・空海のぼん酢・山葵ドレッシング)	南瓜豆腐 (茶煮麺・季節の果物・美味出汁・青柚子)	鮎姿焼き・炭火仕立て (蓼酢・はじかみ)	豪華大鉢盛り 真珠貝宿かり 活車海老・本鮨中とろ・活ずき洗い 金目鯛・松輪鯖 (花丸・寄り人参 妻一色・山葵・自家製土佐醤油)	旬菜の五点盛り 一、蛙一寸豆 一、川海老艶煮 一、べっ甲生姜煮 一、鯨胡麻焚 一、梅尾新九十

※季節によりメニューが変わります。

空海本店の鯛の塩釜(丸1匹)懐石コース 9,000円(税別)

※空海本店(関内店)のみのコースとなります。

特別価格 6,500円(税別)

水菓子	お食事	酢の物	揚物	冷し鉢	焼肴	お造り	宴の一杯 嚴選梅王酒 旬の五点盛り
丸ごとレモンゼリー	鯛茶漬 (番茶・三つ葉・麻・海苔・山葵)	若布素麺 ズワイ蟹 生姜酢	海老新丈 新蓮根はさみ揚げ 青唐・レモン・抹茶塩	水無月豆腐 蒸し雲丹・吉野葛・はじき豆・小豆 美味出し汁	真鯛塩釜(姿焼き) レモン・空海のボン酢	大鉢盛り 本日の貝の姿盛り 北海牡丹海老・本鮨中とろ 松輪鯖・初鰹 (妻色々・土佐醤油・山葵)	一、蛙一寸豆 一、川海老艶煮 一、べっ甲生姜煮 一、鯨胡麻焚 一、梅尾新九十

※季節によりメニューが変わります。

お問い合わせはこちら

◆ 空海本店(関内店)
TEL: 045-641-9039
横浜市中区弁天通 1-15-1

◆ 別亭空海(馬車道店)
TEL: 045-664-5440
横浜市中区弁天通 3-48

※仕入状況により多少のメニューが変わる場合がございます

【2018】

“ワンランク上の四季の懐石”メニュー

予約専用番号(関内店・馬車道店共通) TEL 090-6100-8645

※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】料理長特別懐石コース

13,800円(税別)

特別価格 9,800円(税別)

- 宴の一杯 厳選大吟醸酒
今宵のおもてなし
- 酒 菜 一、冷し吉野葛寄せ
(南瓜クリーム・金粉)
- 二、昆布押しぼたん海老
白瓜カミナリ干し
(梅肉添え・キャビア)
- お造り 豪華大鉢盛り
活伊勢海老造り・本日のお貝盛り
本鮎中とろ・活ずき洗い
金目鯛・松輪鯖
(妻一色・山葵・自家製土佐醤油)
- 焼八寸 活車海老塩焼・鱧山椒焼
(青梅含ませ・はじかみ)
- 冷スープ 新九十・ホワイトアスパラの白ソース
(酒蒸し帆立貝・みじんバセリ)
- 洋 皿 霜降和牛ヒレステーキ・伊佐木のソテー
(五色野菜・クレソン・空海のぼん酢
山葵ドレッシング)
- 進 肴 活鮓しゃぶしゃぶ
(水菜・榎木茸・豆富・胡麻ぼん酢・薬味)
- 替り鉢 若布素麺
(生姜汁)
- お食事 鰻の笹蒸し
(香の物)
- お 椀 清し汁
(新順菜・三つ葉・若布)
- 水菓子 小玉西瓜

※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

17,500円(税別)

※空海本店(関内店)のみのコースとなります。

特別価格 13,500円(税別)

- 宴の一杯 厳選酒十四代
今宵のおもてなし
- 酒 菜 一、冷し吉野葛寄せ
(南瓜クリーム・金粉)
- 二、昆布押しぼたん海老
(梅肉添え・宮崎キャビア)
- お造り 豪華大鉢盛り
活伊勢海老造り(丸尾)・本鮎中とろ
・活ずき洗い・金目鯛・松輪鯖
(妻一色・山葵・自家製土佐醤油)
- 冷スープ 新九十・ホワイトアスパラの白ソース
(酒蒸し帆立貝・みじんバセリ)
- 洋 皿 和牛シャトーブリアン・活車海老
(スティック野菜・海苔ソース
柚子こしょうだれ・レモン)
- 台の物 北海道より活毛蟹蒸し上げ
(かに酢・生姜汁)
- 進 肴 一、きんき藻塩焼
一、北寄貝から盛り香り焼
(青梅含ませ)
- 冷し鉢 水貝(鮑丸一杯使用)
(フィサリス・葡萄・空海のぼん酢
胡瓜・独活)
- お食事 本日のおすすめ銘
お 椀 伊勢海老味噌汁
- 水菓子 メロン

※季節によりメニューが変わります。

お問い合わせはこちら

◆ 空海本店(関内店)
TEL: 045-641-9039
横浜市中区弁天通 1-15-1

◆ 別亭空海(馬車道店)
TEL: 045-664-5440
横浜市中区弁天通 3-48

※仕入状況により多少のメニューが変わる場合がございます

とらふく・すっぽんコースメニュー

予約専用番号(関内店・馬車道店共通) TEL090-6100-8645

※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

■ 天然とらふくコース

一三、八〇〇円から(税別)

■ とらふくコース

八、四〇〇円↓七、四〇〇円(税別)

- ・ふく煮ごごり
- ・ふく刺し
- *ふく、葱、炭火烧
- *ふく唐揚
- ・ふく鍋
- (ふくちり・鉄ちり)
- ・ふく雑炊
- ・香の物
- *果物

■ すっぽんコース

七、八〇〇円↓五、八〇〇円(税別)

- ・すっぽん酒
- ・すっぽん刺し(肝付)
- ・すっぽん鍋
- *すっぽん唐揚
- ・すっぽん茶碗蒸し
- *すっぽん酢の物
- ・すっぽん雑炊
- ・香の物
- *季節の果物又はアイス

お問い合わせはこちら

◆ 空海本店(関内店)
TEL: 045-641-9039
横浜市中区弁天通 1-15-1

◆ 別亭空海(馬車道店)
TEL: 045-664-5440
横浜市中区弁天通 3-48

※仕入状況により多少のメニューが変わる場合がございます