

【2018年7月～8月迄】 盛夏イベント企画のご案内

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

【空海本店】

文月(ふみづき)懐石コース

一、二、〇〇〇円ー 特別価格 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、ずんだ吉野寄せ

(蒸し雲丹・海葡萄・白瓜・白雲掛け)

一、いか黒造り

お造り

豪華大鉢盛り

活鮑台盛り・本鮪中とろ

北海牡丹海老・活白身魚

松輪鯖・活蛸

(妻色々・山葵・土佐醤油)

焼八寸

金目鯛生姜醤油焼き

活車海老塩焼き

ほうずき・はじかみ

洋皿

霜降り和牛ヒレステーキ

カマスの筒焼き

温冷野菜

(蕪・ミニトマト・オクラ・レタス)

冷やし炊合せ

トマト丸煮鶏射込み

海老・一寸豆・もろこし・青柚子

台の物

伊勢海老

アボカド焼き

(葉唐辛子・はじかみ)

お食事

細麺

錦糸玉子・絹さや

蟹肉・干し椎茸・旨出し汁

生姜・茗荷の子・浅月

デザート

西瓜

【空海本店】

山百合(やまゆり)懐石コース

八、〇〇〇円ー 特別価格 六、八〇〇円(税別)

宴の一杯 厳選吟醸
今宵の五点盛り

一、サーモン新文

二、味噌田楽

三、赤ワイン葡萄

四、カルカン雲丹ソース

五、ちりめん葉唐辛子

お造り

豪華大鉢盛り

海葡萄台盛り・本鮪中とろ

北海牡丹海老・活白身魚

松輪鯖・活蛸

(妻色々・山葵・土佐醤油)

焼肴

炭火仕立て結の塩焼き

冷し鉢

(はじかみ)

真砂子豆腐

魚細麺・氷河鶴玉

小メロン・青柚子・美味出し汁

洋皿

霜降和牛冷しゃぶ

温冷野菜

(蕪・ミニトマト・オクラ・レタス)

冷やし煮物

空海の胡麻割りぼん酢

大阪岸和田の水茄子雲丹乗せ

白髪葱・糸唐辛子・絞り生姜

止め椀

アボガド釜焼

車海老・活帆立・椎茸

(甘酢らっきょ)

お食事

煮蛤御飯(香の物)

お椀

順菜・三つ葉・青柚子・清水汁

水菓子

レモンゼリー

夏の天ぷらイベントコース

八、〇〇〇円ー 特別価格 六、九八〇円(税別)

今宵の五点盛り

一、サーモン新文

二、味噌田楽

三、赤ワイン葡萄

四、カルカン雲丹ソース

五、ちりめん葉唐辛子

お造り

活車海老

本鮪中とろ

活白身魚・鯉

(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)

天ぷら

一、活車海老(才巻) 二本

あご足(ニケ)

一、山芋しそ巻

冷鉢

ずんだ吉野寄せ

(蒸し雲丹・海葡萄・白瓜・白雲掛け)

天ぷら

一、新蓮根

一、白鱈(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、新丸十

一、穴子

一、梅干し

お食事

神大寺そば

(かき揚げ・薬味・旨出し汁)

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) 中区弁天通 1-15-1

TEL: 045-641-9039

※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 小玉西瓜	お食事 細麺 (小海老天・薬味・旨出汁)	天ぷら 一、鱧切落し 一、オクラ 一、穴子 一、梅干し	酢肴 (鰻蒲焼・打胡瓜・茗荷っ子 針生姜)	天ぷら 一、新蓮根 一、活帆立貝 一、青アスパラ	焼肴 (伊勢海老色どり野菜焼 バージンオリーブオイル サニールタス)	天ぷら 一、山芋しそ巻 一、白鱈(中骨供) 伊勢海老色どり野菜焼	天ぷら 一、活車海老(才巻)二本 一、あご足(ニケ)	お造り ひおうぎ貝 (妻一色・山葵・自家製土佐醤油)	酒菜 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、梅尾新丸十
--------------	----------------------------	---	-----------------------------	-----------------------------------	---	---	----------------------------------	----------------------------------	---

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 メロン	お食事 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	天ぷら 一、鱧切落し 一、オクラ 一、小茗荷 一、穴子 一、梅干し	冷スープ 新丸十・ホワイトアスパラの白ソース (酒蒸し帆立貝・みじんパセリ)	天ぷら 一、活帆立貝 一、青アスパラ	冷し鉢 水貝(鮑丸一杯使用) (フィサリス・葡萄・胡瓜・独活)	天ぷら 一、新蓮根 一、活帆立貝 一、山芋しそ巻 一、白鱈(中骨供)	天ぷら 一、活車海老(才巻)二本 一、あご足(ニケ)	お造り 千葉県より活伊勢海老丸一尾 本鮪中とろ・活すずき洗い・金目鯛 (妻一色・山葵・自家製土佐醤油)	酒菜 宴の一杯 厳選酒十四代 今宵のおもてなし 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)
-----------	---	--	--	--------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------------	--	---

【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)

酒菜

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

豪華大鉢盛り
真珠貝宿かり

活車海老・本鮪中とろ・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)

焼肴
鮎姿焼き・炭火仕立て
(藜酢・はじかみ)

冷し鉢
南瓜豆腐
(茶素麺・季節の果物・美味出汁・青柚子)

メインの洋皿
和牛霜降ヒレステーキ(120g)
(付野菜・空海のはん酢・山葵ドレッシング)

揚物
大阪岸和田より水茄子
(鶏もろろ・小口野菜赤黄パプリカ青ピーマン
旨味くずあん・生姜)

酢の物
鰻ざく
(鰻蒲焼・打胡瓜・茗荷の子
若布・割り酢・針生姜)

お食事
柿の葉寿司・サーモン押寿司
(ガリ)

お椀
柏汁
(牛蒡・白髪葱)

水菓子
丸ごとレモンゼリー

※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)

宴の一杯 厳選梅王酒
旬の五点盛り
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

大鉢盛り
本日の貝の姿盛り

北海牡丹海老・本鮪中とろ
松輪鯖・初鯉

(妻色々・土佐醤油・山葵)
真鯛塩釜(姿焼き)

レモン・空海のポン酢
水無月豆腐

蒸し雲丹・吉野葛・はじき豆・小豆
美味出し汁

揚物
海老新丈
新蓮根はさみ揚げ

青唐・レモン・抹茶塩
若布素麺

ズワイ蟹
生姜酢

お食事
鯛茶漬け

(番茶・三つ葉・麻・海苔・山葵)

水菓子
丸ごとレモンゼリー

※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 活鮑しゃぶしゃぶ
(水菜・榎木耳・豆腐・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(鮑九一杯使用)
(フィサリス・葡萄・空海のぼん酢
胡瓜・独活)
- お食事 本日のおすすめ鰯
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) 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

■ 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)

- ・ ぷく煮ごごり
- ・ ぷく刺し
- * ぷく、葱、炭火烧
- * ぷく唐揚
- ・ ぷく鍋
- (ぷくちり・鉄っちり)
- ・ ぷく雑炊
- ・ 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