“2019年10月”イベントコースのご案内

ご予約受付中！ 定休日 毎週日曜日（祝祭日は営業）

◆日本料理空海　要予約 050-3646-3294

初霜懐石コース

10,000円→ 特別価格 6,800円（税込）

酒　菜　秋刀魚生姜煮・柿鶉玉・南瓜寄せ・イクラ柚香漬
ずんだクリームチーズ
お造り　豪華大鉢盛り・赤貝姿盛り・牡丹海老
活鮃・松輪鯖・本鮪中とろ・金目鯛
（妻色々・山葵・自家製土佐醤油）
焼　肴　朴葉焼・和牛サーロイン・鰤・海老・椎茸・江戸葱
くるみ味噌・はじかみ・菊花蕪
揚　物　茄子海老新丈花揚・栗衣揚・湿地茸・紅葉麩
青唐・稲穂・抹茶塩・レモン
酢　肴　柿釜にて・活帆立貝・活蛸・海月・胡瓜・若布・割酢・酢取茗荷
鍋　物　くえ鍋（キャベツ・韮・榎木茸・油揚・糸唐辛子・柚子胡椒）
又は 蟹鍋（白菜・水菜・榎木茸・糸こんにゃく・長葱・豆富・柚子）
お食事　雑炊 又は うどん・浅月・玉子
デザート　コーヒーゼリー・生クリーム

※お鍋は、１組様どちらか１種類のみお選び下さい。

紅葉懐石コース

8,000円→ 特別価格 5,800円（税込）

箸　付　とらふぐ煮凝り・焼鮭白子・紅葉卸し・浅月・ぽん酢
お造り　つぶ貝姿盛り
本鮪中とろ・松輪鯖・活鮃・松皮菊花鯛
（妻色々・山葵・自家製土佐醤油）
秋の味覚　松茸どびん蒸し・松茸・鱧・海老・柏・銀杏・三葉・酢橘
焼　肴　炭コンロ仕立・今の時季だけの子持鮎姿焼
はじかみ・蓼酢
焚合せ　天王寺蕪・海老・牛筋柔らか煮・栗麩・法蓮草・鶏味噌・柚子
揚　物　秋味磯部揚・海老新丈湯葉揚
青唐・稲穂・紅葉麩・抹茶塩・レモン
酢　肴　柿釜にて・活帆立貝・地蛸・海月
胡瓜・若布・割酢・酢取茗荷
お食事　紅葉御飯・紅鮭・いくら
海苔・甘酢生姜
お　椀　なめ子・豆富・合せ味噌汁・浅葱
デザート　林檎甲州煮・生クリーム

天ぷらイベント秋コース

8,800円→ 特別価格 6,980円（税込）

酒　菜　秋刀魚生姜煮・柿鶉玉・南瓜寄せ・イクラ柚香漬
ずんだクリームチーズ
お造り　刺身盛合せ・活車海老・本鮪中とろ・活白身魚
金目鯛（妻色々・山葵・自家製土佐醤油）
天麩羅　一、活車海老（才巻）二本
一、あご足
一、山芋紫蘇巻
一、白鱚（中骨供）
蒸し物　雲丹入り茶碗蒸し・生雲丹・海苔・柏
椎茸・銀杏・三葉・柚子
天麩羅　一、新蓮根
一、おさつ
一、活帆立貝
生野菜　イクラ・木の実サラダ
野菜色々・柚子ドレッシング
天麩羅　一、新秋刀魚
一、栗
一、白舞茸
一、江戸前穴子
一、梅干
お食事　天茶漬け・小海老・紫蘇・三葉・山葵・ぶぶあられ
切胡麻・海苔・香の物
デザート　コーヒーゼリー・生クリーム

※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

お問い合わせはこちら

◆本店　TEL: 045-641-9039

※ランチご利用の場合はさらに割引致します。詳しくはスタッフまで。

“2019年10月”イベントコースのご案内

ご予約受付中！ 定休日 日曜日・祝祭日

◆別亭空海　要予約 050-3646-3294

ふぐ鍋付懐石コース

9,800円→ 特別価格 6,800円（税込）

前菜八寸　一、実りの秋の白和え
一、松茸お浸し
一、秋鮭塩こうじ漬
新銀杏松葉串
造　里　本鮪中とろ・白身・〆サバ
北海ボタン海老・帆立レモン〆
（妻一色・山葵・自家製土佐醤油）
焼　物　穴子巻繊焼
里芋柚子味噌焼き
無花果寄せ
鍋　物　ふぐチリ鍋
白菜・長葱・豆腐・水菜・椎茸・お薬味
揚　物　秋鮭木の子包み揚
松茸クリームソース・キャビアゼリー
酢　物　柿と春雨の白和え
帆立・海老
食　事　雑炊・香の物３点盛
デザート　有の実

萩懐石コース

8,000円→ 特別価格 4,800円（税込）

前　菜　一、丸十蜜煮
一、柿チーズ
一、木の葉南瓜
一、松茸里芋
一、新銀杏松葉串
造　里　柿釜盛り
本鮪中とろ・松笠烏賊・〆サバ・本日の白身
（妻色々・山葵・自家製土佐醤油）
焼　物　穴子巻繊焼
里芋柚子味噌焼き
無花果寄せ
凌　ぎ　雲丹花寿司　黄味ソース掛け
（うに・いくら・かに）・ガリ
蒸し物　白身魚の蕪蒸し
銀杏・椎茸・三つ葉・銀あん・柚子
揚　物　秋鮭木の子包み揚
松茸クリームソース・キャビアゼリー
酢　物　柿と春雨の白和え・帆立・海老
食　事　なめこそば
デザート　白玉ぜんざい

※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

お問い合わせはこちら

◆別亭　TEL: 045-664-5440

※ランチご利用の場合はさらに割引致します。詳しくはスタッフまで。

ミシュランの天ぷら“秋”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。

天ぷら料理人（ミシュラン取得）が
目の前で揚げた天ぷらを 召し上がれる カウンター席をご用意しております。

カウンター席（禁煙） / 2名様～8名様　※個室（喫煙）有り

天ぷらプレミアムコース

特別価格 一二、八〇〇円（税別）
一五、八〇〇円（税別）

宴の一杯　厳選大吟醸（菊花酒）
今宵のおもてなし
一、焼松茸菊花卸浸し
自家製イクラ柚香漬け
一、蟹・印元・雲丹
クリーミーチーズ寄せ・とんぶり
お造り　豪華大鉢盛り
伊勢海老丸一匹
本鮪中とろ・活鮃・金目鯛
（とさか海苔・妻色々・山葵・自家製土佐醤油）
天麩羅
一、活車海老（才巻）二本
一、あご足
一、雲丹包み山芋紫蘇巻
一、白鱚（中骨供）
秋の味覚　土瓶蒸し
天麩羅　一、松茸
早松茸・鱧・海老・柏・三葉・橘
一、ずわい蟹
一、万願寺唐辛子
一、活帆立貝
温物　蕪釜にて
とらふぐ白子・きんき上身
新銀杏・紅葉麩・湿地茸
結び三葉・金あん・柚子・金粉
天麩羅
一、椎茸海老新丈
一、巨峰
一、白舞茸
一、新銀杏
一、穴子
一、梅干
お食事　温石州麺
小海老天
煮油揚・法蓮草・柚子
水菓子　メロン

天ぷら特別コース

特別価格 八、八〇〇円（税別）
一二、八〇〇円（税別）

酒菜　秋刀魚生姜煮
柿鶉玉
南瓜寄せ
イクラ柚香漬
ずんだクリームチーズ
お造り　豪華大鉢盛り
活車海老・本鮪中とろ
今日の貝盛り・活蛸・金目鯛
（妻色々・山葵・自家製土佐醤油）
天麩羅
一、活車海老（才巻）二本
一、あご足
一、山芋紫蘇巻
一、白鱚（中骨供）
秋の味覚　土瓶蒸し
早松茸・鱧・海老・柏・三葉・橘
天麩羅　一、万願寺唐辛子
一、鯛菊花巻
一、占地茸
一、活帆立貝
台の物　伊勢海老丹波焼
はじかみ
天麩羅　一、無花果
一、菊子
一、白舞茸
一、巨峰
一、穴子
一、梅干
お食事　かき揚げ丼（又はそば）
香の物
デザート　コーヒーゼリー
生クリーム

お問い合わせはこちら

◆ 本店　TEL: 045-641-9039

※ランチご利用の場合はさらに割引致します。詳しくはスタッフまで。

ワンランク上の四季の懐石“秋”メニュー

ご予約受付中！ 定休日 毎週日曜日（祝祭日は営業）

◆日本料理空海　要予約 050-3646-3294

大将のプレミアム懐石コース

19,800円→ 特別価格 13,800円（税別）

食前酒　菊花酒（大吟醸）
今宵のおもてなし
　一、焼松茸菊花卸浸し・自家製イクラ柚香漬け
　一、蟹・印元・雲丹・クリーミーチーズ寄せ・とんぶり
お造り　豪華大鉢盛り（伊勢海老丸一匹）・活伊勢海老
　本鮪中とろ・活鮃・金目鯛・松輪鯖
　（とさか海苔・他妻色々・山葵・自家製土佐醤油）
秋の味覚　松茸どびん蒸し
　松茸・鱧・海老・柏・銀杏・三葉・酢橘
旬の焼八寸　一、鮑小豆煮　最中にて
　一、活車海老姿焼
　一、栗どんぐり・菊花蕪
洋　皿　シャトーブリアン（A4-A5）
　（くえ）ソテー・彩り付野菜
　卸し・レモン・空海のぽん酢・野菜ドレッシング
温　物　蕪釜にて・とらふぐ白子・きんき上身
　新銀杏・紅葉麩・湿地茸・結び三葉・金あん・柚子・金粉
酢　肴　炭火にて
　たらば蟹・松茸・長葱・岩塩（蟹酢・生姜汁）酢橘
お食事　鰻間蒸し（浜名湖）
止　椀　木の子汁・浅月
水菓子　メロン・巨峰

料理長特別懐石コース

13,800円→ 特別価格 9,800円（税別）

食前酒　菊花酒（大吟醸）
酒　菜　柿釜にて・車海老・自家製イクラ柚香漬け
　松茸・菊花・柚香浸し・新銀杏
お造り　豪華大鉢盛り・活伊勢海老・本日の貝盛り
　本鮪中とろ・活鮃・金目鯛・松輪鯖
　（とさか海苔・他妻色々・山葵・自家製土佐醤油）
秋の味覚　松茸どびん蒸し・松茸・鱧・海老・柏・銀杏
　三葉・酢橘
旬の焼八寸　鮑小豆煮　最中にて・活車海老姿焼
　栗どんぐり・菊花蕪
洋　皿　シャトーブリアン（A4-A5）
　舌鮃ソテー・彩り付野菜
　卸し・レモン・空海のぽん酢・野菜ドレッシング
焚合せ　吹き寄せ煮・小茄子花煮・重ねずわい蟹・海老芋
　紅葉人参・いちょう大根・湿地茸・銀杏・金箔・柚子
酢　肴　秋刀魚木の葉造り・酢取り茗荷の子
　紅葉麩・紫菊（勿忘菊）・生姜酢
お食事　鰻間蒸し（浜名湖）
止　椀　木の子汁・浅月
水菓子　メロン

※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

お問い合わせはこちら
◆本店　TEL: 045-641-9039
※ランチご利用の場合はさらに割引致します。詳しくはスタッフまで。

ワンランク上の四季の懐石“秋”メニュー

ご予約受付中！ 定休日 日曜日・祝祭日

◆別亭空海　要予約 050-3646-3294

お祝い特別懐石コース

13,800円→特別価格 9,800円（税別）

前　菜	柿釜吹き寄せ盛り 一、丸十蜜煮 一、柿チーズ 一、木の葉南瓜 一、松茸里芋 一、新銀杏松葉串
造　里	伊勢海老盛り・本鮪中とろ・烏賊・〆サバ ウニ・白身（妻一色・山葵・自家製土佐醤油）
椀　替	秋の味覚土瓶蒸し 松茸・鱧・海老・柚子・銀杏・三つ葉・酢橘
焼　物	真鯛塩釜焼 レモン・はじかみ
煮　物	五目飛竜頭 銀杏・人参・木耳・絹さや 紅葉麩・青味・椎茸・金あん
揚　物	海老文化ロール揚　アメリケーヌソース アスパラ
酢　物	紅白砧巻き　鮪・サーモン 辛子酢味噌掛け 酢取茗荷
食　事	海鮮花ちらし寿司
止　椀	伊勢海老味噌汁
デザート	プチプリンアラモード

別亭空海の特別懐石コース

11,800円→特別価格 7,800円（税別）

前菜八寸	一、実りの秋の白和え 一、松茸お浸し 一、秋鮭塩こうじ漬・新銀杏松葉串
造　里	豪華大鉢盛り・貝盛り合せ・本鮪中とろ・活平目・松輪鯖 北海道牡丹海老・焼目烏賊（妻色々・山葵・自家製土佐醤油）
椀　替	秋の味覚土瓶蒸し 松茸・鱧・海老・柚子・銀杏・三つ葉・酢橘
焼　物	穴子巻繊焼・里芋柚子味噌焼き・無花果寄せ
煮　物	真鯛チリ蒸し 白菜・占地・紅葉麩・青味・豆富・ポン酢
洋　皿	和牛ヒレステーキ　岩塩焼 彩り野菜・レモン
揚　物	秋鮭木の子包み揚 松茸クリームソース・キャビアゼリー
食　事	にぎり寿司 中とろ・活車海老・いか・イクラ・活鮃・ガリ
止　椀	赤出汁 豆富・若布・浅葱
デザート	メロン

※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

お問い合わせはこちら

◆別亭　TEL: 045-664-5440

※ランチご利用の場合はさらに割引致します。詳しくはスタッフまで。

ご予約受付中！ 定休日 毎週日曜日（祝祭日は営業）

◆日本料理空海

要予約 050-3646-3294

空海本店の特別懐石コース

《超希少高級部位》シャトーブリアン 一枚入りの懐石

11,800円→ 特別価格 7,800円（税別）

酒　菜	秋刀魚生姜煮・柿鶉玉・南瓜寄せ イクラ柚香漬・ずんだクリームチーズ
お造り	豪華大鉢盛り・赤貝姿盛り 牡丹海老・活鮃・松輪鯖 本鮪中とろ・金目鯛（妻色々・山葵・自家製土佐醤油）
焼　肴	炭コンロ仕立 今の時季だけの子持鮎姿焼 はじかみ・蓼酢
秋の味覚	松茸どびん蒸し 松茸・鱧・海老・柏・銀杏・三葉・酢橘
洋　皿	シャトーブリアン１枚（A4-A5） 彩り野菜 レモン・卸しドレッシング・空海のぽん酢
揚　物	茄子海老新丈花揚・栗衣揚・湿地茸・紅葉麩 青唐・稲穂・抹茶塩・レモン
酢　肴	津軽焼りんご釜にて 活帆立貝・海老・地蛸・胡瓜 利久酢味噌合え
お食事	温そば 磯部山芋・油揚含ませ・長葱・三葉・柚子
デザート	メロン

■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

一〇〇〇〇円→七、五〇〇円（税別）

- ふく煮こごり
- ふく刺し
- ＊ふく、葱、炭火焼
- ＊ふく唐揚
- ふく鍋
（ふくちり・鉄っちり）
- ふく雑炊
- 香の物
- ＊果物

■すっぽんコース

八、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

※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

お問い合わせはこちら

◆本店 TEL: 045-641-9039

※ランチご利用の場合はさらに割引致します。詳しくはスタッフまで。