

“2020年2~3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 045-641-9039

春の宴懐石コース

11,000円→ 特別価格 7,300円(税別)
二時間飲み放題付 特別価格 9,000円(税別)



宴の一杯 店長厳選の日本酒
酒 菜 一、姥貝・春野菜・梅浸し・花百合根
一、筍・翡翠豆・湯葉寄せ
お造り 豪華大鉢盛り・槍烏賊台盛り・鶉玉・牡丹海老・本鮪中とろ
寒鰯・初鰹・松輪鯖(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
宴の焼八寸 一、桜鱈春菜焼
一、活車海老姿焼
一、蛤酒焼・三葉・レモン・はじかみ
焚合せ 鶯万頭桜葉包み・若鶏挽肉・筍・菜の花・桜花・春の芽・金鰈
洋 皿 和牛シャトーブリアン(A4-A5)・鮑丸一個
彩り野菜・レモン・卸し・空海のぼん酢・ドレッシング
台の物 一、筍付け焼・焼空豆・小落辛煮胡麻まぶし
揚 物 蟹磯部・白魚添・山芋・松葉蟹・白魚・桜麩・青唐・一味卸し・美味出し汁
お食事 百合根御飯・春の芽
お 椀 若竹椀・筍・新若布・春の芽
香の物 三品盛り
水菓子 メロン

桜懐石コース

9,000円→ 特別価格 6,300円(税別)



酒 菜 五点盛り
一、揚翡翠豆 一、烏賊雲丹衣
一、親子合せ玉子 一、高野豆腐・磯部海苔
一、菱三昧甘
お造り 豪華大鉢盛り・虹色貝・牡丹海老・本鮪中とろ
初鰹・寒鰯・松輪鯖(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
宴の焼八寸 一、桜鱈春菜焼
一、活車海老姿焼
一、若鶏燻製・レモン・はじかみ
春の香り 一、たらの芽利久和へ・つくし炒め煮・うるい梅肉
一、こごみ土佐掛け・落青煮諸味噌
鴨鍋(一人鍋) 鴨ロース・鴨丸・芹・牛蒡・打葱・糸こんに・豆腐・柚子
洋 皿 和牛霜降サーロイン(A4-A5)・焼筍・彩り野菜・レモン・卸し
空海のぼん酢・ドレッシング
酢 肴 蒸し鮑・松葉蟹・独活・三葉・山葵酢・防風・花百合根
お食事 日本茶茶漬け・あさり昆布茶漬け
香の物 三品盛り
デザート 桜アイス

天ぷらイベントコース

8,000円→ 特別価格 6,300円(税別)

酒 菜 一、揚翡翠豆 一、烏賊雲丹衣
一、親子合せ玉子
一、高野豆腐・磯部海苔 一、菱三昧甘
お造り 活車海老・本鮪中とろ・天然鰯・活鰯
(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
天麩羅 一、活車海老(才巻)二本・あご足 ニヶ
一、山芋紫蘇巻
一、こごみ
蒸し物 蟹茶碗蒸し雲丹乗せ
生雲丹・蟹・鶏・銀杏・三葉・柚子

天麩羅 一、帆立貝
一、金柑
一、真鯛
サラダ イクラ・しらす・生野菜
野菜色々・切胡麻
柚子ドレッシング
天麩羅 一、鰯 一、筍
一、穴子 一、梅干
お食事 浅利うどん・浅利・若布・葱・柚子
香の物 白菜漬け
デザート みかんゼリー・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。



“2020年2～3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 045-664-5440

桜懷石コース

9,000円→ 特別価格 6,300円(税別)



酒 菜 五点盛り

一、揚翡翠豆 一、烏賊雲丹衣
一、親子合せ玉子 一、高野豆腐・磯部海苔
一、菱三味甘

お造り 豪華大鉢盛り・虹色貝・牡丹海老・本鮪中とろ・初鰹
寒鰯・松輪鯖(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)

花見の焼八寸

一、桜鱈春菜焼
一、活車海老姿焼
一、若鶏燻製・レモン・はじかみ

春の香り ・たらの芽利久和へ ・つくし炒め煮
・うるい梅肉 ・こごみ土佐掛け
・落青煮諸味噌

鴨鍋(一人鍋) 鴨ロース・鴨丸・芹・牛蒡・打葱・糸こんに・豆腐・柚子

洋 皿 和牛霜降サーロイン(A4-A5)・焼筍・彩り野菜
レモン・卸し・空海のぽん酢・ドレッシング

酢 肴 蒸し鮑・松葉蟹・独活・三葉・山葵酢・防風・花百合根

お食事 日本茶茶漬け・あさり昆布茶漬け

香の物 三品盛り

デザート 桜アイス

早春懷石コース

7,800円→ 特別価格 5,500円(税別)



酒 菜 五点盛り

一、揚翡翠豆
一、烏賊雲丹衣
一、親子合せ玉子
一、高野豆腐・磯部海苔
一、菱三味甘

お造り 牡丹海老・本鮪中とろ・初鰹
寒鰯・松輪鯖(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)

焼 肴 鯖・蟹春菜焼・松葉蟹・春菜
玉子・はじかみ・小落辛煮胡麻まぶし

蒸し物 桜蒸し・桜鯛・道明寺・筍・蓬麩
菜の花・桜の葉・桜の花・春の芽・銀鮎

温 物 鴨治部煮・鴨ロース・すだれ麩・椎茸
姫竹・芹・桜麩・山葵

揚 物 海老・山菜の天麩羅・海老・こごみ・うるい・筍・落の塔
レモン・カレー塩

酢の物 桜蛸・赤身鮪・青葱・辛し酢味噌・紅蓼・防風

お食事 お茶漬け・白す茶漬け・切胡麻・きざみ紫蘇
ぶぶあられ・切海苔

香の物 三品盛り

デザート 桜アイス

※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

◆ 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。





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】



天ぷら料理人が
目の前で揚げた天ぷらを 召し上げれる 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
一五、八〇〇円(税別)
一二、八〇〇円(税別)

宴の一杯 空海厳選の日本酒
酒 菜 一、姥貝・春野菜・梅浸し
花百合根

お造り
豪華大鉢盛り
伊勢海老丸一匹
本鮪中とろ・天然鰯・活鰯
(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
一、活車海老(才巻) 二本
あご足 ニヶ

天麩羅
一、山芋紫蘇巻
一、たららの芽
きんき新雪焼
金柑・はじかみ
一、活帆立貝
一、くわい

家喜物
一、白子(菊子)
甘鯛海老糲薯
亀甲椎茸・赤白大根・人参
鶯菜・松葉柚子
一、生雲丹磯部巻
一、筍

天麩羅
一、穴子
一、梅干
越前蟹御飯
イクラ・生姜甘酢漬
海苔・そぼろ玉子
合せ味噌
小松菜・豆腐・浅月
メロン

天麩羅
一、穴子
一、梅干
越前蟹御飯
イクラ・生姜甘酢漬
海苔・そぼろ玉子
合せ味噌
小松菜・豆腐・浅月
メロン

天麩羅
一、穴子
一、梅干
越前蟹御飯
イクラ・生姜甘酢漬
海苔・そぼろ玉子
合せ味噌
小松菜・豆腐・浅月
メロン

お食事
越前蟹御飯
イクラ・生姜甘酢漬
海苔・そぼろ玉子
合せ味噌
小松菜・豆腐・浅月
メロン

止 椀

水菓子

天ぷら特別コース

特別価格
一二、八〇〇円(税別)
八、八〇〇円(税別)

食前酒 梅酒ソーダ
酒 菜 一、姥貝・春野菜・梅浸し
花百合根

お造り
豪華大鉢盛り
ぼたん海老・本鮪中とろ
虹色貝・活鰯・天然鰯
(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
一、活車海老(才巻) 二本
あご足 ニヶ

天麩羅
一、山芋紫蘇巻
一、たららの芽
伊勢海老曙焼
くわい煎餅・はじかみ
一、活帆立貝
一、金柑
一、真鯛

家喜物
一、白子(菊子)
甘鯛海老糲薯
亀甲椎茸・赤白梅大根・人参
結三葉・松葉柚子
一、牡蠣磯部揚げ
一、筍

天麩羅
一、穴子
一、梅干
お雑煮(東京風)
焼餅・若鶏・小松菜
柚子・削り
白菜漬
みかんゼリー・生クリーム

天麩羅
一、穴子
一、梅干
お雑煮(東京風)
焼餅・若鶏・小松菜
柚子・削り
白菜漬
みかんゼリー・生クリーム

天麩羅
一、穴子
一、梅干
お雑煮(東京風)
焼餅・若鶏・小松菜
柚子・削り
白菜漬
みかんゼリー・生クリーム

お食事
お雑煮(東京風)
焼餅・若鶏・小松菜
柚子・削り
白菜漬
みかんゼリー・生クリーム

香の物

デザート

お問い合わせはこちら

◆ 本店 TEL: 045-641-9039



ワンランク上の四季の懐石メニュー

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 045-641-9039

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)



宴の一杯 厳選大吟醸
酒 菜 一、姥貝・春野菜・梅浸し・花百合根
一、筍・翡翠豆・湯葉寄せ
お造り 豪華大鉢盛り・活伊勢海老丸一匹・本鮪中とろ・初鰹
活鮓・松輪鯖(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
お 椀 清水仕立・若筍・若布・海老新丈・結三葉・春の芽
宴の焼八寸
一、活車海老黄味寿司
一、筍木の芽味噌焼
一、自家製生唐墨 大根と共に
春の蓋物 桜蒸し・甘鯛・道明寺・筍・うるい・蓬麩
桜花・春の芽・金鰒・金箔・桜麩
洋 皿 シャトーブリアン(和牛A4-A5)
鮑ソテー(丸一個)・彩り付野菜・フルーツマト・ヤングコーン
芽キャベツ・卸し・レモン・柚子胡椒・空海のぽん酢
台の物 炭火にて
たらば蟹・北海活蛸・長葱・椎茸・蟹酢・レモン
お食事 もずく雑炊・新もずく・イクラ・山葵
香の物 三点盛り
水菓子 メロン

※季節によりメニューが変わる場合がございます。

料理長特別懐石コース

13,800円→ 特別価格 9,800円(税別)



宴の一杯 厳選大吟醸
酒 菜 一、姥貝・春野菜・梅浸し・花百合根
一、筍・翡翠豆・湯葉寄せ
お造り 豪華大鉢盛り
活伊勢海老
槍烏賊台盛り・鶏玉・本鮪中とろ・初鰹
活鮓・松輪鯖(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
お 椀 清水仕立・若筍・若布・海老新丈・結三葉・春の芽
宴の焼八寸
一、活車海老黄味寿司
一、筍木の芽味噌焼
一、自家製生唐墨 大根と共に
春の焚合せ
鶯万頭桜葉包み・若鶏挽肉・筍・菜の花・桜の花・春の芽・金鰒
洋 皿 シャトーブリアン(和牛A4-A5)・活帆立貝ソテー
彩り付野菜・フルーツマト・ヤングコーン
芽キャベツ・卸し・レモン・柚子胡椒・空海のぽん酢
台の物 フルーツ釜にて・鮑黄金揚・アスパラ・桜麩・一味塩
お食事 もずく雑炊・新もずく・イクラ・山葵
香の物 三点盛り
水菓子 メロン

※季節によりメニューが変わる場合がございます。

※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

◆ 本店 お問い合わせはこちら
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 045-664-5440

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 厳選大吟醸
酒 菜 一、焼貝・春野菜・梅浸し・花百合根
一、筍・翡翠豆・湯葉寄せ
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・活鮭・金目鯛・松輪鯖
(とさか海苔・他妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
焼八寸 一、自家製生カラスミ 大根と共に
一、活車海老姿焼き・レモン
一、活北寄貝・七味・あぶり・はじかみ
冬の一人鍋(貝鍋)
蛤・北寄貝・浅蛸・豆腐・梗木茸・打葱・三葉・柚子
台の物 活鮑・越後焼
干し葡萄 ブランデー煮
洋 皿 シャトーブリアン(A4-A5)
氷見の鰯ソテー・彩り付野菜
卸し・レモン・空海のぼん酢
野菜ドレッシング
焚合せ 金目鯛艶煮・聖護院蕪・柚子味噌・青菜・柚子
お食事 雲丹・湯葉雑炊・浅葱・山葵・海苔
香の物 三点盛り
デザート メロン

※季節によりメニューが変わる場合がございます。

別亭空海の特別懐石コース

11,800円→ 特別価格 7,800円(税別)



酒 菜 五点盛り
一、揚翡翠豆 一、烏賊雲丹衣
一、親子合せ玉子 一、高野豆腐・磯部海苔
一、菱三味甘
お造り 豪華大鉢盛り・貝盛り・本鮪中とろ・活平目・松輪鯖
北海ボタン海老・鰹(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
焼 肴 鯖・蟹・春菜焼・松葉蟹・春菜
玉子・はじかみ・小露辛煮胡麻まぶし
蒸し物 桜蒸し・桜鯛・道明寺・筍・蓬鮓
菜の花・桜の葉・桜の花・春の芽・銀鰯
洋 皿 シャトーブリアン(A4-A5)・彩り野菜
レモン・卸し・空海のぼん酢・ドレッシング
揚 物 山菜の衣揚
・たらの芽・うるい
・筍・こごみ・抹茶塩・レモン
酢の物 フルーツ釜にて・帆立貝・桜蛸・生海月
胡瓜・若芽・割り酢
お食事 日本茶・茶漬け・浅利昆布
香の物 三点盛り
デザート メロン

※季節によりメニューが変わる場合がございます。

※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 045-641-9039

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	五点盛り
		一、揚翡翠豆 一、烏賊雲丹衣
		一、親子合せ玉子 一、高野豆腐・磯部海苔
		一、菱三昧甘
お造り		豪華大鉢盛り
		貝盛り・本鮓中とろ・活平日・松輪鮓・北海ボタン海老・鰹
		(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
焼	肴	鮓・蟹・春菜焼・松葉蟹・春菜
		玉子・はじかみ・小露辛煮胡麻まぶし
蒸し物		桜蒸し・桜鯛・道明寺・筍・蓬麩
		菜の花・桜の葉・桜の花・春の芽・銀飴
洋	皿	シャトーブリアン (A4-A5)・彩り野菜
		レモン・卸し・空海のぼん酢・ドレッシング
揚	物	山菜の衣揚
		・たらの芽 ・うるい
		・筍 ・こごみ・抹茶塩・レモン
酢の物		フルーツ釜にて
		帆立貝・桜蛸・生海月・胡瓜・若芽・割り酢
お食事		日本茶・茶漬け・浅利昆布
香の物		三点盛り
デザート		メロン

※季節によりメニューが変わる場合がございます。

■ 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

一〇〇〇円 → 七、五〇〇円 (税別)

・ ふく煮ごごり

・ ふく刺し

・ ふく、葱、炭火焼

・ 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

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。



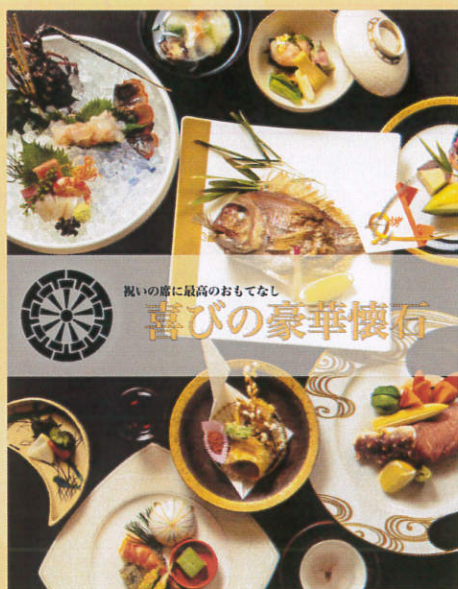
◆ 別亭空海

要予約 045-664-5440

ご予約受付中! 定休日 日曜日・祝祭日

喜びの豪華懐石コース

18,000円→ 特別価格 12,800円(税別)



桜湯

宴の一杯 苺酒 又は 苺ソーダー

祝 肴 一、天使の海老黄味寿司 一、白魚彩り揚

一、床伏松笠 一、子持昆布・勝男節 一、鶯豆富・美味汁

お造り 華やかな大鉢盛り・活伊勢海老九一匹

本鮪中とろ・活鮓・初鰹・さより(妻一色・山葵・自家製煎り酒)

お 椀 清水仕立にて・赤白糲薯・亀甲椎茸

結湯葉・結び赤白大根・人参・結三葉・霞蕪

家喜物 花鯛姿焼(お一人様ずつ)・金銀水引・はじかみ・瓢蕪

蓋 物 桜蒸し・甘鯛・道明寺・筍・うりい・蓬麴

桜花・春の芽・金飴・金箔

洋 皿 シャトーブリアン・霜降和牛(A4-A5)・たらば蟹

芽キャベツ・ヤングコーン

フルーツマト・卸し・レモン・柚子胡椒・空海のぼん酢

お食事 豊年お赤飯・紅胡麻塩・稲穂

香の物 色々

デザート 春の味覚 三点盛り

※季節によりメニューが変わる場合がございます。

お祝いの懐石コース

12,000円→ 特別価格 8,000円(税別)



桜湯

宴の一杯 苺酒 又は 苺ソーダー

祝 肴 一、天使の海老黄味寿司 一、魚彩り揚 一、床伏松笠

一、子持昆布・勝男節 一、鶯豆富・美味汁

お造り 奉書巻・紅白結び・活車海老油霜

本鮪中とろ・活鮓・初鰹(妻一色・山葵・自家製煎り酒)

お 椀 清水仕立にて・赤白糲薯・亀甲椎茸

結湯葉・結び赤白大根・人参・結三葉・霞蕪

家喜物 真鯛姿蒸し焼(塩釜にて)・レモン・はじかみ

温 物 子宝蒸し・筍・海老・柏・百合根・銀杏

桜子・桜花・春の芽

洋 皿 霜降和牛(A4-A5)・サーロイン・活帆立貝

芽キャベツ・ヤングコーン・フルーツマト

卸し・レモン・柚子胡椒・空海のぼん酢

お食事 豊年お赤飯・紅胡麻塩・稲穂

香の物 色々

デザート 春の味覚 三点盛り

※季節によりメニューが変わる場合がございます。

※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

