



2020. 卯月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

そごう横浜店

VIP 懐石

期間限定特別懐石

20,000円
(税込22000円)



写真はイメージです。仕入れによりお献立が変わる場合がございます。京懐石美濃吉さそう横浜店調理長栗原優

食前酒

- 前 菜 季節の彩り七種盛り
珍味盛り合せ
- 椀 物 火取り甘鯛 筍
桜花 花菜 木の芽
- 向 付 一、天然ひらめ薄造り
一、本日の盛り合せ
- 旬 菜 「京都産」筍炭火焼き
岩塩 木の芽味噌
- 焼 物 神戸牛と筍照焼 ふきのとう
鮑からすみ焼き
- 鉢 物 白ずいき 茗荷 わらび 胡麻酢掛け
- 鉢 物 伊勢海老具足煮
牛蒡 ふき 木の芽
- 御 飯 鰻筍玉め井 香の物 赤出汁
- 水 物 季節のデザート 甘味 抹茶



VIP-KAISEKI VIP 怀石
¥20000 (¥22000 *Incl. tax)

今月の調理長おすすめ。
旬の食材を贅沢に盛り込みました。



KAISEKI SAGANO 嵯峨野怀石 ¥15000 (¥16500 *Incl. tax)

調理長特別懷石

「嵯峨野 さがの」

15,000円 (税込16500円)

食前酒

前菜 季節の彩り七種盛り

椀物 火取り甘鯛

筍 桜花 花菜 木の芽

向付 一、天然ひらめ薄造り

一、本日の盛り合せ

主菜 宝楽盛り

筍木の芽田楽

黒毛和牛炙り

車海老香煎揚げ

生麩蒲焼 ふきのとう

強肴 鮑 白ずいき 茗荷

わらび 胡麻酢掛け

鉢物 筍土佐煮

わかめ ふき 木の芽

御飯 名代うなぎ蒲焼

釜炊きひとめぼれ

香の物 赤出汁

水物 季節のデザート

甘味 抹茶

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

そごう横浜店 調理長 栗原 優





KAISEKI YUKI 雪怀石 ¥10000 (¥11000 *Incl. tax)

雪怀石「春爛漫はるらんまん」

10,000円 (税込11000円)

食前酒

前菜 季節の彩り七種盛り

椀替り 「京都産」筍土瓶蒸し

すっぽん 水菜 桜人参 木の芽

向付 本日のお造り

旬菜 どちらかお選びください

・伊勢海老と春野菜の揚物

筍 ふきのとう レモン 塩

・黒毛和牛石焼

筍 ふきのとう パプリカ 薬味

強肴 白ずいき 貝柱 茗荷

わらび 胡麻酢掛け

鉢物 筍土佐煮

わかめ ふき 木の芽

御飯 釜炊き筍ちりめん御飯

香の物 赤出汁

水物 季節のデザート

甘味 抹茶

仕入れの都合により一部献立内容が変更になる場合がございます。写真はイメージです。

そごう横浜店 調理長 栗原 優



眼福、口福。
京の味覚を盛り込みました。



KAISEKI TSUKI 月怀石 ¥7000 (¥7700 *Incl. tax)

月懷石「花霞 はなかすみ」

7,000円 (税込7700円)

食前酒

前菜 季節の彩り七種盛り

椀物 京の白味噌仕立

あいなめ 湯葉 三つ葉 山椒

向付 本日のお造り

旬菜 どちらかお選びください

・赤城牛照焼き

筍 キヤベツ 南瓜 パプリカ

・朴葉焼 桜鱈

玉葱 筍 椎茸 九条葱

強肴 桜豆乳豆腐 わらび 旨出汁

鉢物 筍土佐煮 わかめ ふき 木の芽

御飯 釜炊き筍御飯

香の物 赤出汁

水物 季節のデザート

甘味 抹茶

仕入れの都合により一部献立内容が変更になる場合がございます。写真はイメージです。

そごう横浜店 調理長 栗原 優





KAISEKI HANA 花懐石

¥5000 (¥5500 *Incl. tax)

花懐石「春うららら」

5,000円 (税込5,500円)

食前酒

前菜 季節の彩り五種盛り

椀物 筍真丈

桜花 花菜 木の芽

向付 本日のお造り

旬菜 白魚 木の芽揚げ

筍 ふきのとう うど

レモン 塩

※プラス千円で『赤城牛照焼』に変更できます

強肴 桜豆乳豆腐 わらび 旨出汁

鉢物 筍土佐煮

わかめ ふき 木の芽

御飯 筍御飯 香の物 赤出汁

水物 季節のデザート

甘味 抹茶

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

そごう横浜店 調理長 栗原 優





平日15時までのご提供となります。

KAISEKI KAMOGAWA 鴨川杯石 ¥3800 (¥4180 *Incl. tax)

平日昼限定
「鴨川 かもがわ」

3,800円 (税込4180円)

前菜 季節の彩り五種

椀物 京の白味噌仕立

揚生麩 三つ葉 辛子

向付 本日のお造り

旬菜 牛柔らか煮玉鍋

水菜 九条葱 桜人參 木の芽

鉢物 筍土佐煮

わかめ ふき 木の芽

御飯 筍御飯

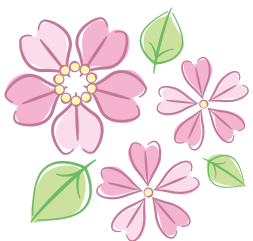
香の物 赤出し

甘味 くずきり

抹茶

仕入れの都合により一部献立内容が変更になる場合がございます。写真はイメージです。

そごう横浜店 調理長 栗原 優



別途アレルギー一覧表をご用意しております。アレルギーがご心配のお客様は係りにお申し付けくださいませ



LUNCH TIME(11:00 - 15:00) ONLY HANAMI-GOZEN 花見御膳 ¥6000(¥6600 *Incl. tax)

平日十五時まで限定

「お花見御膳」

6,000円 (税込6,600円)

食前酒

前菜 季節の彩り七種盛り

椀物 筍真丈

桜花 花菜 木の芽

向付 本日のお造り

旬菜 三味三色田楽

桜鱒 湯葉 筍

ふきのとう 姫皮梅肉和え

鉢替り 赤城牛と筍すき鍋

水菜 わらび 桜人参

木の芽 温度玉子

御飯 ひとめぼれ

香の物 赤出汁

水物 季節のデザート

甘味 抹茶

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

そごう横浜店 調理長 栗原 優



別途アレルギー一覧表をご用意しております。アレルギーがご心配のお客様は係りにお申し付けくださいませ