

DINNER MENU

2022.05.29

日本料理 濱 × 横浜君嶋屋 港未来の会



◆提供ワイン・日本酒

泉橋酒造 とんぼスパークリング

アントワヌ・マリーアレナ

パトリモニオ カルコブラン

泉橋酒造 山田十郎 梅酒

熊沢酒造 天青 千峰 純米吟醸

本田商店 奥吉川

モンラッシュェ樽フィニッシュ

満寿泉 貴醸酒

◆提供メニュー

先附

恵壽卵のムース 雲丹 海老

前菜

あわびの魚素麺 小柴穴子笹巻寿司

南蛮漬け 佐島蛸柔ら煮

椀物

潮仕立て 淡路鱧葛打ち 小田原梅干し つる菜

造り

三浦の地魚二種と本まぐろ

揚物

地元三浦の地魚唐揚げ 玉蜀黍のあん

強肴

横浜発祥 牛鍋 濱スタイル

食事

釜炊き 白米 いのちの壺

泉橋酒造の生味噌の赤出汁

甘味

果物のかき氷 わらびもち

20,000円 (税込22,000円)

税込価格に別途サービス料15%を申し受けます。  
写真はイメージです。  
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。  
当店で使用しているお米は国産です。

