

令和
元年

2019

“空海クリスマスディナー”

予約専用番号(関内店・馬車道店共通) 050-3646-3294

12/22(日)～12/29(日)のみ限定

12,000円 → 6,980円(税別)

おもてなしのワイン

夢の開宴

越前蟹黄金蒸し
越前蟹・翡翠銀杏
百合根・吉野葛・イクラ
金粉

輝きのお造り

豪華大鉢盛り
伊勢海老ワイン蒸し 苺ソース
虹色貝・本鮪中とろ
天然鰯・活鮭・松輪鯖
(妻一色・山葵・自家製土佐醤油)

喜びの進め肴

真鯛・とら河豚白子掛け
ぼん酢ジュレ 柚子釜にて
オマール海老オリーブ焼き
干し葡萄ブランデー漬け

幸の温スープ

南瓜クリームスープ
活帆立貝・ホワイトマッシュルーム
降り生雲丹・微塵パセリ

感動の洋皿

メインディッシュ
和牛シャトーブリアン(A4-A5)
天然塩・胡椒
フォアグラソテー 和風ソース
彩り野菜・ラレシュ・レモン

心に残る恵みのお食事

クリスマスカップ寿司
海老・鮑・飛子・でんぶ
玉子・絹さや・人参

デザート

ミニフルーツポンチ

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



日本料理空海 年末豪華懐石コースのご案内

◆ 日本料理空海

要予約 050-3646-3294

※12月と1月は無休にて営業いたします。(本店のみ)

新元号令和を迎え、慌ただしかった本年も残すところ、あとわずかとなりました。

一年の締めくくりと致しまして、

11月～12月末までの特別企画「年末豪華懐石コース」を
飲み放題付き 14,000円(税別)のところ→10,000円(税込)にて
ご提供致します。 ※飲み放題無し(料理のみ)→8,000円(税込)

【11～12月限定】 年末豪華懐石コース

二時間飲み放題つき 14,000円→**特別価格** 10,000円(税込)

飲み放題無し 8,000円(税込)

宴の一杯厳選大吟醸
今宵のおもてなし

一、牡蠣 オリーブ蒸し

有馬山椒

一、くり南瓜 クリーム寄せ

菊子・菊花鯛焼霜

なめこ餡

お造り 豪華大鉢盛り

活赤貝姿盛り・本鮪中とろ・牡丹海老・活鮓・鰯・松輪鱈

(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)

焼八寸 一、甘鯛味覚包み

百合根・銀杏・椎茸・ピーマン

崩玉子

一、活車海老姿焼き・レモン

一、鰹肝鉄焼・かもじ葱

冬の一人鍋 (貝鍋)

蛤・北寄貝・浅蛸・豆腐・榎木茸・打葱・三葉・柚子

台の物 伊勢海老 落花生焼

はじかみ

洋皿 和牛霜降ヒレ肉 (A4 A5)

越前蟹・湯葉揚

彩り野菜・レモン・卸し

止肴 柚子釜にて

震和へ 海老・焼林檎・葡萄・胡瓜・イクラ

お食事 鶏雑炊

浅葱・玉子・海苔

香の物 三点盛り

デザート メロン

お問い合わせはこちら

◆ 本店

TEL: 045-641-9039

◆ 離れ (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。



“2019年12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) ※12月と1月は無休にて営業いたします。

◆ 日本料理空海 要予約 050-3646-3294

【12月限定】年末豪華懐石コース

二時間飲み放題付 14,000円(税別)

特別価格 10,000円(税込)

※飲み放題無し 特別価格 8,000円(税別)



宴の一杯 厳選大吟醸
今宵のおもてなし

- 一、牡蠣 オリーブ蒸し・有馬山椒
- 一、くり南瓜 クリーム寄せ・菊子・菊花鯛焼霜・なめこ鍋
- お造り 豪華大鉢盛り・活赤貝姿盛り・本鮎中とろ・牡丹海老
- 活鮮・鱒・松輪鯖(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
- 焼八寸 一、甘鯛味覚包み・百合根・銀杏・椎茸・ピーマン・崩玉子
- 一、活車海老姿焼き・レモン
- 一、鮫肝鉄焼・かもし葱
- 冬の一人鍋(貝鍋) 蛤・北寄貝・浅蛸・豆腐・榎木茸・打葱・三葉・柚子
- 台の物 伊勢海老 落花生焼・はじかみ
- 洋皿 和牛霜降ヒレ肉(A4-A5)・越前蟹・湯葉揚・彩り野菜・レモン・卸し
- 止肴 柚子釜にて・糞和へ 海老・焼林檎・葡萄・胡瓜・イクラ
- お食事 鶏雑炊・浅葱・玉子・海苔
- 香の物 三点盛り
- デザート メロン

冬桜懐石コース

10,000円 - 特別価格 6,980円(税込)



- 酒 菜 一、あんず チーズ玉子
- 一、笹身 利久和へ
- 一、紅葉子 小芋
- 一、ばい貝 旨煮
- 一、青はた 新丈
- お造り 豪華大鉢盛り・青柳台盛り・ぼたん海老・活鮮・本鮎中とろ
- 松輪鯖・日本海鱒(妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
- 焼肴 一、大車海老・鬼殻ソテー照焼
- 一、海老芋・合鴨・雲丹焼・はじかみ・柚子蒸
- 冬の味覚 北寄貝土瓶蒸し・北寄貝・銀杏・海老・白舞茸・三つ葉・酢橘
- 洋皿 和牛サロイン(A4-A5)・鱒バター焼・付彩り野菜
- レモン・卸し・空海のぼん酢
- 揚物 越前蟹・長芋・伏見黄味揚・占地茸・栗・柚子卸し・美味出し汁
- 酢肴 冬の三珍味盛り合せ・河豚煮凝り・鮫肝・菊子・若布・ぼん酢
- 紅葉卸し・浅月
- お食事 温うどん・牡蠣天麩羅・法蓮草・江戸葱・柚子
- デザート リンゴゼリー・生クリーム

雪見懐石コース

8,800円 - 特別価格 5,980円(税込)

- 酒 菜 一、あんず チーズ玉子
- 一、笹身 利久和へ
- 一、紅葉子 小芋
- 一、ばい貝 旨煮
- 一、青はた 新丈
- お造り ぼたん海老・日本海鱒
- 本鮎中とろ・活鮮・松輪鯖
- (妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
- 焼肴 鱒玉子巻織焼・椎茸・赤・青ピーマン
- 玉子・玉素・はじかみ・柚子蒸
- 一人鍋(蟹すき)
- 越前蟹・榎木茸
- 江戸葱・豆腐・水菜
- 白菜・柚子・かばす
- 焚合せ 海老芋・つの字海老
- 占地茸・栗麩
- 鶏味噌・柚子
- 揚物 鮑やどかり・鮭糀薯・粒貝
- 栗・稲穂・青唐・レモン・一味塩
- 酢肴 霜赤身・帆立貝
- 菊花・生姜酢大根
- 雲丹酢掛け
- お食事 白す焼おにぎり
- 紫蘇包み
- 切胡麻・浅葱・海苔
- 香の物 三品盛り
- デザート 柿ゼリー・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12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 ※年内は12/30まで、年始は1/16から営業いたします。

◆別亭空海

要予約 050-3646-3294

冬の懐石コース “千両”

8,800円 → 特別価格 5,800円(税込)



- 前菜 一、安肝旨煮
一、柚子餅
一、万年昆布
一、帆立燻製 (キャビア)
一、茶降り生子
- お椀 蟹玉子豆腐 (占地草・里芋・三つ葉・口柚子)
- お造り 本鮪中とろ・松輪鯖・活平目・北海ぼたん海老
日本海寒ぶり (妻色々・山葵・土佐醤油)
- 焼物 真鯛の岩塩焼きと活車海老塩焼き
(アスパラガス・ラディッシュ・生ハム・みかんソースがけ・はじかみ・レモン)
- 煮物 豊年大根の風呂吹き (海老・冬子・人参・絹さや・銀杏・柏・柚子味噌)
- 揚げ物 鱈白子真丈 柚子釜揚げ (肉団子胡麻揚・青唐・雪の下)
- 酢の物 サーモンマリネ (玉ねぎ・胡瓜・フルーツトマト)
- お食事 きのこの炊き込みご飯 (椎茸・占地草・えのき草・油揚)
- 止め椀 赤出汁 (豆腐・若布・浅月)
- 甘味 苺最中 (小豆・苺)
生クリーム

冬の懐石コース “万両”

9,800円 → 特別価格 6,800円(税込)



- 前菜 一、安肝旨煮
一、柚子餅
一、万年昆布
一、帆立燻製 (キャビア)
一、茶降り生子
- お椀 松茸真丈 (海老・柏・銀杏・三つ葉)
- お造り 本鮪中とろ・松輪鯖・活平目・北海ぼたん海老
帆立貝・日本海寒ぶり (妻色々・山葵・土佐醤油)
- 焼物 一、活車海老塩焼
一、合鴨ロースうにソース柚子釜盛り (洋梨羹・はじかみ・レモン)
- 煮物 金目鯛揚げ (里芋・豆腐・絹さや・冬子・青味・針生姜)
- 洋皿 和牛霜降サーロインステーキ
(焼茄子・色どり野菜・大根卸し・空海のぼん酢)
- 揚げ物 蟹と山芋の雪中揚げ (あわ麩・南瓜万頭・結び三つ葉・天つゆ)
- 酢の物 ぶりしゃぶ辛子酢味噌 (胡瓜・若布・白髪ねぎ)
- お食事 きのこの炊き込みご飯 (椎茸・占地草・えのき草・油揚)
- 止め椀 赤出汁 (豆腐・若布・浅月)
- 甘味 焼きりんごコンポート (シナモン・生クリーム)

“南天” 懐石コース (ふぐ鍋付)

9,800円 → 特別価格 6,980円(税込)

- 前菜 一、安肝旨煮
一、柚子餅
一、万年昆布
一、帆立燻製 (キャビア)
一、茶降り生子
- お造り 本鮪中とろ・松輪鯖
活平目・北海ぼたん海老・日本海寒ぶり
(妻色々・山葵・土佐醤油)
- 焼物 一、活車海老塩焼
一、合鴨ロースうにソース柚子釜盛り (洋梨羹・はじかみ・レモン)
- 鍋物 ふぐチリ鍋
白菜・長葱・豆腐・水菜・椎茸・お薬味
- 揚げ物 蟹と山芋の雪中揚げ (あわ麩・南瓜万頭・結び三つ葉・天つゆ)
- 酢の物 ぶりしゃぶ辛子酢味噌 (胡瓜・若布・白髪ねぎ)
- お食事 雑炊・香の物三点盛り
- 甘味 焼きりんごコンポート (シナモン・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

◆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げら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)
二二、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
クリームチーズ寄せ・とんぶり

お造り

豪華大鉢盛り
伊勢海老九一匹
本鮪中とろ・活鮪・金目鯛
(とさか海苔・妻色々・山葵・自家製土佐醤油)
一、活車海老(才巻)二本
一、あご足
一、雲丹包み山芋紫蘇巻
一、白鱈(中骨供)

天麩羅

秋の味覚

天麩羅

温物

天麩羅

お食事

水菜子

土瓶蒸し
早松茸・鱧・海老・柏・三葉・橘
一、松茸
一、ずわい蟹
一、万願寺唐辛子
一、活帆立貝
蕪釜にて
とらふぐ白子・きんぎ上身
新銀杏・紅葉麩・湿地茸
結び三葉・金あん・柚子・金粉
一、椎茸海老新丈
一、巨峰
一、白舞茸
一、新銀杏
一、穴子
一、梅干
温石州麺
小海老天
煮油揚・法蓮草・柚子
メロン

天ぷら特別コース

特別価格 一二、八〇〇円(税別)
一八、八〇〇円(税別)

酒菜 秋刀魚生姜煮
柿鷄玉
南瓜寄せ
イクラ柚香漬
ずんだクリームチーズ

お造り

天麩羅

秋の味覚

天麩羅

台の物

天麩羅

お食事

デザート

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)
一、活車海老(才巻)二本
一、あご足
一、山芋紫蘇巻
一、白鱈(中骨供)
土瓶蒸し
早松茸・鱧・海老・柏・三葉・橘
一、万願寺唐辛子
一、鯛菊花巻
一、占地茸
一、活帆立貝
伊勢海老丹波焼
はじかみ
一、無花果
一、菊子
一、白舞茸
一、巨峰
一、穴子
一、梅干
かき揚げ丼(又はそば)
香の物
コーヒージェリー
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
- お造り 豪華大鉢盛り(伊勢海老丸一匹)・活伊勢海老
本鮎中とろ・活鮎・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・银杏・三葉・酢橘
- 旬の焼八寸
一、鮎小豆煮 最中にて
一、活車海老姿焼
- 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・空海のぼん酢・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
新银杏・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
止 椀
水菓子
鰻間蒸し(浜名湖)
木の子汁・浅月
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・新银杏
- お造り 豪華大鉢盛り・活伊勢海老・本日の貝盛り
本鮎中とろ・活鮎・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・银杏
三葉・酢橘
- 旬の焼八寸
鮎小豆煮 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)
舌鮎ソテー・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
吹き寄せ煮・小茄子花煮・重ねずわい蟹・海老芋
紅葉人参・いちよう大根・湿地茸・银杏・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
止 椀
水菓子
鰻間蒸し(浜名湖)
木の子汁・浅月
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円ー 特別価格 9,800円(税別)



- 前 菜 柿釜吹き寄せ盛り
一、九十蜜煮
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・メサバ
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 アメリカソース
アスパラ
- 酢 物 紅白砵巻き 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円ー 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 穴子巻織焼・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・豆腐・ボン酢
- 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・活鮭・ガリ
- 止 椀 赤出汁
豆腐・茗布・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・活鮓・松輪鮓
本鮓中とろ・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鮓姿焼
はじかみ・蓼酢
- 秋の味覚 松茸どびん蒸し
松茸・鱧・海老・柏・银杏・三葉・酢橘
- 洋 皿 シャトーブリアン1枚(A4-A5)
彩り野菜
- 揚 物 レモン・卸しドレッシング・空海のぼん酢
茄子海老新丈花揚・粟衣揚・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
利久酢味噌合せ
- 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)

・ ぶく煮ごごり

・ ぶく刺し

・ ぶく、葱、炭火焼

・ ぶく唐揚

・ ぶく鍋

(ぶくちり・鉄ちり)

・ ぶく雑炊

・ 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。

