



2019. 葉月のお献立

京都・栗田口 創業享保元年



竹茂楼

TAKESHIGERO

ホテル阪急インターナショナル店

葵懐石

Kaiseki AOI 葵懐石

山芋養老豆腐
蓴菜 おくら

本日のお刺身
薬味一式

名物白味噌椀
揚麩 滑茸

合鴨ロース 山椒焼き
添え野菜
トリュフソース ペPPER塩

鱧煎り出し
茄子 青唐

夏野菜の冷鉢
冬瓜 小芋 湯葉 三度豆
琥珀柚子餡

鱧炊き込み御飯
香の物 赤出汁

ジェラート
お薄

¥8,000
(税サ込 ¥9,504)

撫子

Kaiseki NADESHIKO 抚子花(撫子)懐石

山芋養老豆腐
蓴菜 おくら

本日のお刺身 五種盛り
薬味一式

丸仕立の椀物
すっぽん真蒸
焼葱 生姜

滋賀県産 活鮎塩焼き
合鴨ロース 山椒焼き
トリュフソース ペPPER塩

鱧煎り出し
茄子 青唐

冷やし冬瓜
ふかひれ餡 キャビア

釜炊き鱧御飯
香の物 赤出汁

ジェラート
お薄

¥12,000
(税サ込 ¥14,256)

旬懷石

Kaiseki SYUN 旬懷石

一、山芋養老豆腐
蓴菜 おくら

一、鰯酒焼き
無花果田楽 蛇籠蓮根

一、本日のお刺身 薬味一式

一、夏野菜の冷鉢
冬瓜 小芋 湯葉 三度豆 琥珀柚子餡

一、丸仕立の椀物
すっぽん真蒸 焼葱 生姜

一、鱧炊き込み御飯 香の物 赤出汁

一、合鴨ロース 山椒焼き
トリュフソース ペッパー塩

一、ジェラート
一、お薄

¥10,000
(税サ込 ¥11,880)



写真はイメージです。食材の産地は係の者にお尋ねください。
天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

だいもんじ
特別懐石「大文字」

大文字懐石 KAISEKI-DAIMONJI

一、名代すっぽん煮凍り

一、鱧焼霜造り

蒸あわび

一、暑気払いの小鍋

鱧と早松茸

一、滋賀県産

活鮎の塩焼き

万願寺唐辛子

一、黒毛和牛と山科茄子

一、冷やし冬瓜 ふかひれ餡

一、美濃吉名物

・うなぎ御飯 香の物 赤出汁

又は

・焼き鱧素麺 香の物

一、冷菓子

一、お薄

¥15,000

(税サ込 ¥17,820)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.



写真はイメージです。食材の産地は係の者にお尋ねください。
天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。