



2021. 長月のお献立

京都・粟田口 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

# 京懐石

KAISEKI-MENU 怀石菜单

蘭 \_\_\_\_\_ ¥24,200

Kaiseki RAN 兰 ( 蘭 ) 怀石

特別懐石

「中秋の名月」 \_\_\_\_\_ ¥18,150

Kaiseki Chushu no Meigetsu ( harvest moon )  
中秋明月怀石

京懐石

「撫子」 \_\_\_\_\_ ¥14,520

Kaiseki NADESHIKO 抚子花 ( 撫子 ) 怀石

旬懐石 \_\_\_\_\_ ¥12,100

Kaiseki SYUN 旬怀石

表示価格はすべて消費税およびサービス料を含みます。

お献立内容、器は月により異なります。

Kaiseki SYUN 旬懷石

# 旬懷石

¥12,100

重陽の節句にちなみ  
菊酒一献

前菜  
中秋の名月 彩り盛り合せ

向付  
本日のお造り盛り

椀替  
松茸土瓶蒸し

焼物  
合鴨朴葉焼 焼きのこ

鉢物  
小かぶら 菊花餡

御飯  
松茸御飯  
止椀 香物

水物  
無花果  
栗ようかん お薄

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。

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

ノンアルコール スパークリングワイン アルコール 0%

ピエール・ゼロ・ブラン・ド・ブラン 750 mlボトル 5,000円

南フランスのブドウを使った 200 mlボトル 1,800円

爽やかな味わいの本格スパークリングワインテイスト飲料

表示価格はすべて消費税およびサービス料を含みます。

京懷石 「撫子」

¥14520

重陽の節句にちなみ  
菊酒一献

前菜  
中秋の名月 彩り盛り合せ

向付  
本日のお造り盛り

中皿  
とろ鮪握り

椀替  
松茸土瓶蒸し

焼物  
黒毛和牛朴葉焼  
焼松茸

鉢物  
小かぶら 菊花餡

御飯  
松茸御飯  
止椀 香物

水物  
無花果  
栗ようかん お薄

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

今月のおすすめ

「お酒」

純米吟醸「福寿」 一合 2420円

やや辛口、フレッシュな果物と滑らかな米の旨味。

「ノンアルコールスパークリングワイン」

ピエールゼロブランドブラン

750ml 5,000円

200ml 1,800円

表示価格はすべて消費税およびサービス料を含みます。

特別懐石

「中秋の名月」

Kaiseki Chushu no Meigetsu

中秋明月怀石

¥1,8150

重陽の節句にちなみ

菊酒一献

前菜

中秋の名月 彩り盛り合せ

向付

本日のお造り盛り

中皿

とろ鮪握り

煮物椀 (取り分け)

松茸と名残り鱧の鍋仕立て

旬肴

焼松茸 あわび肝焼き

又は

伊勢海老石焼き

鉢物

小かぶら 菊花餡

御飯

松茸釜炊き御飯

添え 黒毛和牛しぐれ煮

止椀 香物

水物

無花果

栗ようかん お薄



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

今月のおすすめ

「お酒」

純米吟醸「福寿」 一合 2420円

やや辛口、フレッシュな果物と滑らかな米の旨味。

「ノンアルコールスパークリングワイン」

ピエールゼロブランドブラン

750ml 5,000円

200ml 1,800円

表示価格はすべて消費税およびサービス料を含みます。

要予約 Advance Order Required 要予約

## 特別懐石「桐」

¥36,300

Kaiseki KIRI 桐怀石

要予約 Advance Order Required 要予約

## 特別懐石「茜」

¥30,250

Kaiseki AKANE 茜怀石

## すっぽん懐石

¥18,150

SUPPON Course(soft-shelled turtle) 甲鱼套餐

前菜、お造り、すっぽん鍋、すっぽん唐揚げ、すっぽん雑炊、漬物、水物

Hors d'oeuvres/Sashimi/Hotpot with SUPPON(Soft-shelled Turtle)/Deep-fried SUPPON/

SUPPO-Zosui(rice and soft-shelled turtle porridge )/Pickles/Dessert

前菜什锦拼盘，刺身，日式甲鱼火锅，甲鱼唐揚げ，日式甲鱼杂粥，咸菜，甜点

## 黒毛和牛炙り焼きコース

¥18,150

KOBE-Beef TERIYAKI steak 神戸牛照烧牛扒

前菜、黒毛和牛炙り焼き、御飯、漬物、水物

Hors d'oeuvres/Broiled WAGYU-Beef /rice/pickles/dessert

前菜什锦拼盘，炙烤和牛，白米饭，咸菜，甜点

要予約 Advance Order Required 要予約

## 神戸牛すき焼き (又はしゃぶしゃぶ)

¥21,780

KOBE-Beef SUKIYAKI or SHABU-SHABU

神戸牛寿喜烧 或 涮锅

前菜、神戸牛すき焼き(又はしゃぶしゃぶ)、水物

Hors d'oeuvres/KOBE-Beef SUKIYAKI or SHABU-SHABU /Dessert

前菜什锦拼盘，神戸牛寿喜烧 或 涮锅，甜点

※6月～8月は販売を休んでおります。

表示価格はすべて消費税およびサービス料を含みます。

お献立内容、器は月により異なります。

# 美濃吉名物 うなぎ

裂きたて、焼き立て  
すべて国産うなぎのみを使用しております



美濃吉は江戸時代、川魚生洲八軒の内の一軒として京都所司代の許可をえました。  
創業以来の伝統と経験を生かした美濃吉名物「うなぎ」をどうぞお召し上がり下さい。

## うな重

香の物 肝吸い

「竹」 5,566 円

「松」 6,776 円

「特上」 7,986 円

## うなぎ御膳

うな重、お造り、胡麻豆腐、う巻、香の物、お椀

6,776 円

## うなぎ懐石

すっぽん小鍋やうなぎ蒲焼など名物尽くしのコースです（白焼きもごございます）。

15,730 円

表示価格はすべて消費税およびサービス料を含みます。

写真はイメージです。献立内容は変更になる場合がございます。  
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

昼のおすすめ

## 「松茸御膳」

8000円

先附 胡桃豆腐

造里 三種盛り

椀 松茸土瓶蒸し

焼物 本日の焼物

鉢物 炊き合せ

御飯 松茸御飯

香物 止椀

デザート

昼のおすすめ

## 「秋の松花堂」

5000円

口取り

お造り

炊き合せ

強肴

別出し

御飯

松茸御飯

香物

名物白味噌椀

水物

ノンアルコール スパークリングワイン アルコール0%

ピエール・ゼロ・ブラン・ド・ブラン 750 mlボトル 5,000円

南フランスのブドウを使った 200 mlボトル 1,800円

爽やかな味わいの本格スパークリングワインテイスト飲料

表示価格はすべて消費税およびサービス料を含みます。

写真はイメージです。献立内容は変更になる場合がございます。

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