皐月　松花堂御膳

平日昼限定要予約

（六〇〇〇）

先附

造里

椀物

名物白味噌椀

プラス一二〇〇円で

名物鯉濃く汁に変更出来ます

松花堂弁当

別出し

ちりめん山椒御飯

香物

赤出汁

プラス一二〇〇円で

甘味、抹茶お付け致します

※価格は全て税サ込でございます。

昼数量限定

予約は平日のみ可

レディース御膳

（七〇〇〇）

先付　自家製胡麻豆腐

蛸ともずく

椀物　名物白味噌仕立て

向　本日のお造り盛り

旬菜

雑魚踊り揚げ

和牛ロースト

鉢物　丸茄子旨煮

万願寺唐辛子

御飯

魚沼産こしひかり

赤出汁

ちりめん山椒と香物

デザート

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都　竹茂楼

大正時代の美濃吉本店玄関

※価格は全て税サ込でございます。

竹茂楼茶膳
平日限定要予約
菖蒲　八〇〇〇

先付

造里

縁高二段盛り

粥　お粥
　　葛あん

赤だし

香物　梅干し　鰻
　　大根　胡瓜　水菜

甘味

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都　竹茂楼

大正時代の美濃吉本店玄関

※価格は全て税サ込でございます。

昼数量限定

名物うなぎ御膳

八〇〇〇円

うざく

本日のお造り盛り

どちらかお選び下さい

・名物白味噌仕立て

・自家製胡麻豆腐

うまき

肝山椒煮

うな重

香物　肝吸い

甘味

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼

大正時代の美濃吉本店玄関

※価格は全て税サ込でございます。

昼数量限定
お昼おすすめ御膳
初夏の京御膳
（一〇〇〇〇）

先付　蛸ともずく
自家製胡麻豆腐

椀物　白味噌仕立て
名物鯉濃く汁

向　本日の
お造り盛り

旬菜　滋賀県産
活若鮎唐揚げ
和牛ロースト

鉢物　丸茄子旨煮
万願寺唐辛子

御飯
どちらかお選び下さい
・鯛と新生姜御飯
赤出汁
・名物うなぎ茶漬け
薬味　出汁

香物

デザート

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都
竹茂楼

大正時代の美濃吉本店玄関

※価格は全て税サ込でございます。

（旬の食材と名物うなぎ）

皐月　梅　御献立

（一三〇〇〇）

先付　彩り盛り合せ

椀物　白味噌仕立て
名物鯉濃く汁

向　本日のお造り盛り

旬菜　滋賀県産
活若鮎炭火焼きと唐揚

鉢物　丸茄子旨煮
万願寺唐辛子

御飯　どちらかお選びください
・名物うなぎ御飯
・鯛と新生姜御飯

赤出し

香物　三種盛り

水物　時期の物

甘味

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都　竹茂楼

大正時代の美濃吉本店玄関

※価格は全て税サ込でございます。

皐月　松　御献立

（一六〇〇〇）

先付
彩り盛り合わせ

椀物　白味噌仕立て
名物鯉濃く汁

向　本日のお造り盛り

旬菜　滋賀県産
活若鮎炭火焼きと唐揚
万願寺唐辛子煎り出汁

鉢物
黒毛和牛　丸茄子
新玉葱　生姜あん

御飯　どちらかお選びください
・名物うなぎ御飯
・鯛と新生姜御飯

香物　三種盛り

水物　時季の物

甘味

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都　竹茂楼

大正時代の美濃吉本店玄関

※価格は全て税サ込でございます。

三周年記念特別懐石

皐月　竹　御献立

（二〇〇〇〇）

先付
彩り盛り合わせ

椀　白味噌仕立て
鱧濃く汁

向　本日のお造り盛り

旬菜　滋賀県産
活若鮎炭火焼きと唐揚
万願寺唐辛子煎り出汁

進肴
八代目吉兵衛
但馬牛　丸茄子

御飯　どちらかお選び下さい
・名物鰻おこわと赤飯
・鯛と新生姜御飯　煎り唐墨

赤出汁

香物　三種盛り

水物　時季の物

甘味

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼

大正時代の美濃吉本店玄関

※価格は全て税サ込でございます。

量より質　グルメ懐石

皐月　菊　御献立

（二五〇〇〇）

先付
彩り盛り合わせ

椀替　丸仕立て
名代すっぽん小鍋

造里
活車海老と
本日のお造り盛り

旬菜　滋賀県産
活若鮎炭火焼きと唐揚
万願寺唐辛子　煎り出汁

進肴
黒毛和牛フィレ
丸茄子　吉野あん

御飯　どちらかお選び下さい
・魚沼産こしひかり釜炊き
名物うなぎ蒲焼
・甘鯛釜炊き御飯　煎り唐墨

薬味　出汁

香物　三種盛り

水物　盛り合せ

甘味

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都　竹茂楼

※価格は全て税サ込でございます。

大正時代の美濃吉本店玄関

皐月　美食懐石御献立

（三〇〇〇〇）

先付
彩り盛り合わせ

椀替　丸仕立て
若鮎

造里
本日のお造り盛り

旬菜
甘鯛うろこ焼き

進肴　白味噌仕立て
伊勢海老　独活

強肴
黒毛和牛フィレ炭火焼き

御飯　どちらでもお選び下さい
・名物うなぎ御飯
香物
・お勧め握り寿司三貫

赤出汁

水物　時期の物

甘味

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都　竹茂楼

大正時代の美濃吉本店玄関

※価格は全て税サ込でございます。

皐月　プレミアム懐石

（要予約）　四〇〇〇〇

先付
彩り盛り合わせ

小鍋　丸仕立て
胡麻豆腐　ふかひれ

造里
活伊勢海老と
本日のお造り盛り

旬菜　滋賀県産
活若鮎炭火焼き

進肴　八代目吉兵衛
鮑しゃぶしゃぶ

強肴
神戸牛サーロイン
焼万願寺唐辛子

御飯　どれでもお選び下さい
・名物うなぎ御飯
・握り寿司　三貫
・すっぽん雑炊

香物

伊勢赤出汁

水物　時期の物

甘味

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼

大正時代の美濃吉本店玄関

※価格は全て税サ込でございます。

皐月　二万円【美濃吉名物】

う・まる特別懐石御献立

先付
彩り盛り合わせ

椀替　名代すっぽん小鍋

造里
川魚の洗い
本日のお造り盛り

美濃吉名物
うなぎ源平焼
羽二重蒸し
丸仕立て
この綿

酢肴
うざく
国産キャビア

※お選びくださいませ
御飯
名物うなぎ御飯　赤出汁
又は
名代すっぽん雑炊

香物　三種盛り

水物　盛り合せ

甘味

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼

※価格は全て税サ込でございます。

大正時代の美濃吉本店玄関

名物うなぎ懐石

（一八〇〇〇）

＊一名様からご予約可能

うざく

彩り盛り合せ

丸仕立て

うなぎ小鍋

本日のお造り盛り

白焼き

（源平焼き・蒲焼き

お選び頂けます）

うまき　　肝山椒煮

うな重

肝吸い　　香物

水物

甘味

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。
ご了承くださいませ。

令和六年五月　　料理長　小林　正

美濃吉グランヴィア京都　竹茂楼

大正時代の美濃吉本店玄関

※価格は全て税サ込でございます。