

八月献立

鱧御膳

(御一客様 六六〇〇円)

先付 胡麻豆腐と

彩り盛り合せ

造り 鱧落としと

本日のお造り

椀物 京の白味噌仕立て

鱧 辛子

揚物 海老と鱧の天ぷら

添え 焼き万願寺

(プラス一〇〇円で
国産牛のロースト付き)

冷鉢 茄子と小芋

万願寺唐辛子

御飯 鱧御飯

赤出汁 香の物

水物 季節のデザート

仕入の都合により献立が変更することが
ございます

美濃吉 四条河原町店
調理長 畠 壽成

謝恩特別懐石

(御一客様 八八〇〇円)

一献酒

前菜 納涼の彩り

椀物 京の白味噌仕立て

鱧 生麩 辛子

造り 鱧落としと

本日のお造り

主菜 (いずれかお選び下さい。)

滋賀県産

・活け鮎塩焼きと

踊り上げ

又は

・和牛ロースト

季節の逸品

冷鉢 冬瓜冷し餡かけ

万願寺唐辛子

御飯 鱧御飯

留め椀 香の物

水物 季節のデザート

甘味 お薄

仕入の都合により献立が変更することが
ございます

美濃吉 四条河原町店
調理長 畠 壽成

特別懐石「大文字」

(御一客様 一二一〇〇円)

一献酒

前菜 汲み上げ湯葉と

納涼の彩り

椀替 暑気払い

名代すっぽん小鍋

九条葱 もち麩

造り 鱧落としと

本日のお造り

主菜 滋賀県産

活け鮎塩焼きと

踊り揚げ

和牛ロースト

冷鉢 冬瓜冷し餡かけ

万願寺唐辛子

御飯 名物うなぎ御飯

留め椀 香の物

水物 季節のデザート

甘味 お薄

仕入の都合により献立が変更することが
ございます

美濃吉 四条河原町店
調理長 畠 壽成

調理長特別懐石

(御一客様 一六五〇〇円)

一献酒

前菜 汲み上げ湯葉と

納涼の彩り

椀替 鱧しゃぶ鍋

水菜 京湯葉

造り 鱧落としと

本日のお造り

主菜 滋賀県産

活け鮎塩焼きと

踊り揚げ

和牛ロースト

進肴 あわび石焼き

冷鉢 冬瓜冷し餡かけ

万願寺唐辛子

御飯 名物うなぎ御飯

留め椀 香の物

水物 季節のデザート

甘味 お薄

仕入の都合により献立が変更することが
ございます

美濃吉 四条河原町店
調理長 畠 壽成

美食懐石

(御一客様 二二〇〇〇円)

一献酒

前菜 汲み上げ湯葉と

納涼の彩り

造り 鱧落としと

本日のお造り

旬菜 伊勢海老

黄金揚げ

添え 焼き万願寺

主菜 神戸牛サーロイン

・すき焼き

又は

・しゃぶしゃぶ

御飯 釜炊き白御飯

名物うなぎ蒲焼き

留め椀 香の物

水物 季節のデザート

甘味 お薄

仕入の都合により献立が変更することが
ございます

美濃吉 四条河原町店

調理長 畠 壽成