お献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

四条河原町店

KYONOHARUGOZEN(seasonal set meal) ￥6,000(￥6600 *incl.tax)

「京の春御膳」

6000円
（税込6600円）

前菜　胡麻豆腐と彩り盛り合せ

造り　本日のお造り

椀物　京の白味噌仕立て甘鯛あられ揚げ

揚物　海老と筍
小鮎の天ぷら
（プラス1100円で国産牛のロースト付き）

鉢物　筍土佐煮　木の芽

御飯　筍御飯　桜海老　赤出汁　香の物

水物　季節のデザート

SYAON-KAISEKI　￥8,000(￥8800 *incl.tax)

「謝恩懐石」

8000円
（税込8800円）

一献酒

前菜　春の彩り盛り合せ

椀物　京の白味噌仕立て甘鯛あられ揚げ

造り　本日のお造り

主菜　黒毛和牛ロースト
稚鮎踊り揚げ

鉢物　筍土佐煮　木の芽

御飯　筍御飯　桜海老
留め椀　香の物

水物　季節のデザート
甘味　お薄

店長おすすめ

美濃吉酒　純米大吟醸　一合　1,680円
（税込 1,848 円）

優雅な吟香と口中で広がる旨味をご堪能ください。

仕入れによりお献立が変わる場合がございます。

京懐石美濃吉　四条河原町店　調理長　畠壽成

特別懐石 春爛漫 はるらんまん

一献酒

前菜　春の彩り盛り合せ

椀物　京の白味噌仕立て
海老真丈　花弁人参

造り　本日のお造り

主菜　筍木の芽焼き
黒毛和牛ロースト

揚物　稚鮎踊り揚げ
春の芽吹き野菜

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

11、000円
（税込12100円）

Special Kyoto Cuisine　￥11,000(￥12100 *incl.tax)

仕入れによりお献立が変わる場合がございます。

京懐石美濃吉　四条河原町店　調理長　畠壽成

Multilingual

MINOKICHI: Traditional Kyoto Cuisine Restaurant since 1716

Chef's Recommendations KAISEKI

¥15,000
(¥16500 *incl.tax)

調理長特別懐石

15000円
（税込16500円）

一献酒

前菜　春の彩り盛り合せ

椀替　筍と黒毛和牛
　　春野菜の小鍋

造り　本日のお造り

焼物　名物うなぎ蒲焼き

揚物　稚鮎踊り揚げ
　　春の芽吹き野菜

進肴　京の白味噌仕立て
　　伊勢海老　筍

御飯　桜海老と筍　釜炊き御飯
　　留め椀　香の物

水物　季節のデザート

甘味　お薄

仕入れによりお献立が変わる場合がございます。

京懐石美濃吉　四条河原町店　調理長　畠壽成

店長おすすめ

美濃吉酒　純米大吟醸　一合　1,680円
（税込 1,848 円）

優雅な吟香と口中で広がる旨味をご堪能ください。

美食懐石

一献酒

前菜　春の彩り盛り合せ

造り　本日のお造り

旬菜　伊勢海老黄金揚げ
　　春野菜の天ぷら

主菜　神戸牛サーロイン
・すき焼き
又は
・しゃぶしゃぶ

御飯　釜炊き筍御飯
　　添え　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

20、000円
（税込22000円）

¥20,000(¥22000 *incl.tax)

仕入れによりお献立が変わる場合がございます。

京懐石美濃吉　四条河原町店　調理長　畠壽成

数量限定メニュー

お手軽に京料理をお楽しみいただけます。

お花見弁当 OHANAMI-BENTO 花见便当

￥3,800
（税込¥4180）

京弁当 KYO-BENTO 京便当

￥2,600
（税込¥2860）

ご一緒にいかがですか

海老と甘鯛の天ぷら

Shrimp and Tilefish Tempura
炸虾和方头鱼天妇罗

￥1,000
（税込¥1100）

お料理内容は日により異なります。　係りの者にお尋ねくださいませ。

写真はイメージです。お料理内容は日により異なります。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

京懐石美濃吉　四条河原町店　調理長　畠壽成

美濃吉名物 うなぎ

すべて国産うなぎのみを使用しております

うな重

- 竹　3,300円(税込)
- 松　4,840円(税込)
- 特上　6,380円(税込)

裂きたて、焼き立てを
ご用意いたします。

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。

京懐石美濃吉　四条河原町店　調理長　畠壽成