

2021. 長月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

四条河原町店

松茸特別懐石

¥ 15,000 (税込 ¥ 16500)

一献酒

前菜 松茸と水菜の柑橘浸し
彩り盛り合せ

椀替 松茸と名残り鱧のしゃぶ鍋仕立て

向付 本日のお造り

主菜 伊勢海老鬼殻焼き
あわび肝焼き

焼物 焼き松茸

鉢物 小かぶら旨煮
菊花餡掛け

御飯 釜炊き 松茸御飯
和牛炙り焼き
止め椀 香物

水物 果物盛り合せ
甘味 お薄



写真はイメージです。仕入れによりお献立が変わる場合がございます。

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

京懐石「雅 みやび」

¥ 12,000 (税込 ¥ 13200)

一献酒

前菜 きの子と水菜の柑橘浸し
彩り盛り合せ

椀物 鱧と松茸のお吸い物

プラス660円税込で
「松茸と鱧の土瓶蒸し」に変更出来ます。

向付 本日のお造り

主菜 あわび肝焼き
車海老

焼物 焼き松茸

鉢物 小かぶら旨煮
菊花餡掛け

御飯 釜炊き 松茸御飯
和牛炙り焼き
止め椀 香物

水物 果物盛り合せ
甘味 お薄

写真はイメージです。仕入れによりお献立が変わる場合がございます。

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

中秋の名月にちなんで

月今宵

一献酒

前菜 きの子と水菜の柑橘浸し
彩り盛り合せ

椀物 鱧と松茸のお吸い物

プラス660円税込で
「松茸と鱧の土瓶蒸し」に変更出来ます。

向付 本日のお造り

主菜 あわび肝焼き 車海老

鉢物 小かぶら旨煮
菊花餡掛け

御飯 釜炊き 松茸御飯
和牛炙り焼き

止め椀 香物

水物 果物盛り合せ

甘味 お薄

10,000円(税込11000円)



写真はイメージです。仕入れにより献立が変わる場合がございます

創業享保元年京栗田口

京懐石

美濃吉

四条河原町店 調理長 島壽成

「うなぎ懐石」

¥ 8,000 (税込 ¥ 8800)

一献酒

—— 先付 ——
季節の逸品

—— 向付 ——
本日のお造り

—— 椀替 ——
うなぎ小鍋

—— 焼物 ——
うなぎ源平焼き
(蒲焼と白焼き)

—— 強肴 ——
うぎく
(うなぎ酢物)

—— 鉢物 ——
季節の野菜炊合せ

—— 御飯 ——
美濃吉名物
うなぎ御飯
肝吸い 香物

—— 水物 ——
デザート盛り合せ



写真はイメージです。仕入れによりお献立が変わる場合がございます。

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

謝恩懷石

¥ 8,000 (税込 ¥ 8800)

一献酒

前菜 きの子と水菜の柑橘浸し
彩り盛り合せ

椀物 鱧と松茸のお吸い物

プラス660円税込で
「松茸と鱧の土瓶蒸し」に変更出来ます。

向付 本日のお造り

主菜 牛朴葉焼き
くるみ味噌

鉢物 小かぶら旨煮
菊花餡掛け

御飯 松茸御飯
止め椀 香物

水物 果物盛り合せ
甘味 お薄

写真はイメージです。仕入れによりお献立が変わる場合がございます。

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

Seasonal set meal

季節御膳

¥ 5,000 (税込 ¥ 5500)

一、きの子と水菜の柑橘浸し

一、本日のお造り

一、白味噌仕立て 鱧 辛子

プラス1,100円税込で

「松茸と鱧の土瓶蒸し」に変更出来ます。

一、牛ロースト

添え野菜

一、海老と松茸の天ぷら

一、きの子炊き込み御飯

赤出汁 香の物

一、本日のデザート

写真はイメージです。仕入れによりお献立が変わる場合がございます。

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

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



松



竹



特上

うなぎ

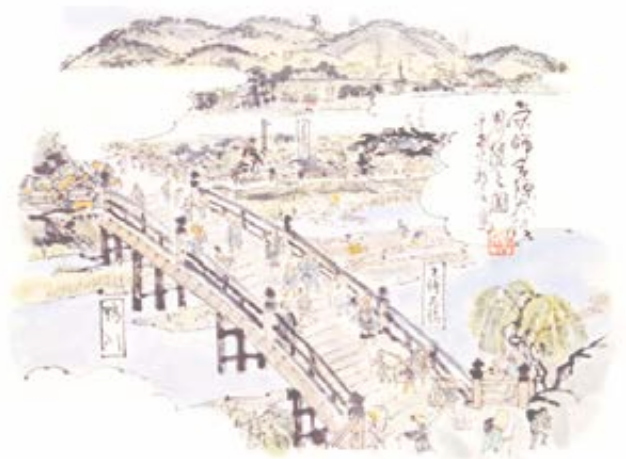
- ・竹 3,300 円(税込)
- ・松 4,840 円(税込)
- ・特上 6,380 円(税込)

お客様に裂きたて、焼き立てを
ご提供させていただきますので

ご注文を頂いてから

30分程お時間頂戴いたします。

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。



京の懐石弁当／京弁当

数量限定

京の懐石弁当

KYO-KAISEKI-BENTO

¥ 3,800 税込 ¥ 4180

松茸と鰻の土瓶蒸し付

白味噌椀が「松茸と鰻の土瓶蒸し」
に変わります。

KYO-KAISEKI-BENTO
with DOBINMUSHI

¥ 5,000 税込 ¥ 5500



写真は「京の懐石弁当」のイメージです

数量限定

京弁当

KYO-BENTO

¥ 2,000 税込 ¥ 2200

・大海老と鰻の天ぷら付 ¥ 3,000 税込 ¥ 3300

KYO-BENTO with TEMPURA

ご一緒にいかがでしょうか？

松茸と鰻の土瓶蒸し

¥ 1,800 税込 ¥ 1980



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。仕入れによりお献立が変わる場合がございます。

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