

京の夏膳 本体価格6000円  
御料理献立

謝恩懐石 本体価格8000円

特別懐石 本体価格11000円  
「大文字」

グルメ懐石 本体価格15000円

一 胡麻豆腐と  
彩り盛合わせ

一、一献酒  
一、納涼の  
彩り盛合せ

一、一献酒  
一、納涼の  
彩り盛合せ

一、一献酒  
一、納涼の  
彩り盛合せ

一 京の白味噌椀

一、京の白味噌椀  
鱧あられ揚げ

一、鱧落しと  
本日のお造り

一、すつぽん小鍋

一 本日のお造り

一、本日のお造り

一、鱧落しと  
本日のお造り

一、鱧落しと焼き霜  
とろ鮓  
本日のお造り

一 海老と鱧の天ぷら

一、牛ひれ朴葉焼き

一、滋賀県産  
活け鮎塩焼きと  
おどり揚げ添え  
すつぽん煮凝り

一、滋賀県産  
活け鮎塩焼き  
踊り揚げ

一、冷鉢

一、冷鉢

一、黒毛和牛と  
山科茄子

一、渡り蟹と  
冬瓜冷やし餡かけ

一 冬瓜柚子餡かけ

一、冬瓜柚子餡かけ

一、黒毛和牛と  
山科茄子

一、渡り蟹と  
冬瓜冷やし餡かけ

一 季節の御飯

一、鱧御飯

一、名物 うなぎ御飯  
とろろ汁

一、名物

一 赤出汁 香の物

一、赤出汁 香の物

一、水物甘味盛合せ

一、うなぎ御飯  
とろろ汁 香の物

一 水物甘味盛合せ

一、水物甘味盛合せ

一、お薄

一、水物甘味盛合せ

一、お薄

一、お薄

令和七年

令和七年

令和七年

令和七年

京懐石 **羨濃吉** 烏丸四条店

調理長 戸田 泰弘

※仕入の都合により内容が変わることがございます

※仕入の都合により内容が変わることがございます

※仕入の都合により内容が変わることがございます

※仕入の都合により内容が変わることがございます

プレミアム懐石 本体価格20000円

一、 一献酒

二、 納涼の  
彩り盛合せ

一、 すっぽんとふかひれ小鍋

一、 鱧落としと焼き霜

二、 とろ鮪  
本日のお造り

一、 滋賀県産  
活け鮎塩焼き

鮎雲丹焼き  
踊り揚げ

一、 神戸牛と  
山科茄子

一、 名物  
うなぎ御飯

とろろ汁 香の物

一、 水物甘味盛合せ

一、 お薄

旬懐石 本体価格11000円

(量より質で)

一、 一献酒

一、 渡り蟹と湯葉

納涼の彩り盛合せ

一、 鱧落とし

とろ鮪握り  
本日のお造り

一、 鮎雲丹焼き

活鮎塩焼き  
黒毛和牛ロースト

一、 名物

うなぎ御飯  
とろろ汁 香の物

一、 水物甘味盛合せ

一、 お薄

煌 本体価格30000円

一、 一献酒

一、 渡り蟹と汲み上げ湯葉

納涼の彩り盛合せ

二、 鱧落としと焼き霜

とろ鮪 鮎やわらか煮

一、 すっぽんとふかひれ小鍋

一、 神戸牛石焼

万願寺唐辛子

一、 滋賀県産

活鮎塩焼きと  
踊り揚げ

一、 伊勢海老黄金煮

一、 お選び下さい

名物うなぎ御飯

とろろ汁 香の物

又は

からすみ茶漬け

一、 水物甘味盛合せ

一、 お薄

しゃぶしゃぶ懐石

本体価格10000円

一、 一献酒

一、 季節の  
彩り盛合せ

一、 とろ鮪握り  
本日のお造り

一、 黒毛和牛しゃぶしゃぶ  
特製ゴマダレ  
ポン酢

一、 名物

うなぎ御飯  
赤出汁 香の物

一、 水物甘味盛合せ

一、 お薄

令和七年

京懐石 **美濃吉** 烏丸四条店

調理長 戸田 泰弘

※仕入の都合により内容が変わることがございます

令和七年

京懐石 **美濃吉** 烏丸四条店

調理長 戸田 泰弘

※仕入の都合により内容が変わることがございます

令和七年

京懐石 **美濃吉** 烏丸四条店

調理長 戸田 泰弘

※仕入の都合により内容が変わることがございます

令和七年

京懐石 **美濃吉** 烏丸四条店

調理長 戸田 泰弘

※仕入の都合により内容が変わることがございます