

新緑御膳 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
「薫風」

グルメ懐石 本体価格15000円

一 胡麻豆腐

彩り盛合わせ

一、 新緑の

彩り盛合わせ

一、 一献酒

一、 新緑の
彩り盛合せ

一、 一献酒

一、 新緑の

彩盛り合わせ

一 本日のお造り

一、 椀物

鱧あられ揚げ

一、 本日のお造り

一、 とろ鮪と本日のお造り

一 椀物

京の白味噌仕立て

一、 本日のお造り

一、 名物白味噌仕立て
鯉濃汁

一、 鮑雲丹焼き

黒毛和牛ロースト
若鮎塩焼き

一 海老と鱧の天ぷら

焼き万願寺唐辛子

一、 鮎踊り揚げ

牛ひれロースト

一、 伊勢海老と丸茄子

吉野あんかけ

一 丸茄子旨煮

一、 丸茄子旨煮

一 丸茄子と黒毛和牛
みたらし餡かけ

一、 名物うなぎ御飯

赤出汁 香の物

一 季節の御飯

一、 季節の御飯

一、 名物うなぎ御飯

赤出汁 香の物

赤出汁 香の物

一、 赤出汁 香の物

一、 水物甘味盛合せ

一 水物盛合せ

一、 水物甘味盛合せ

一、 水物甘味盛合せ

一、 お薄

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あります

プレミアム懐石 本体価格20000円

旬懐石 本体価格11000円
(量より質で)

煌 本体価格30000円

しゃぶしゃぶ懐石 本体価格11000円

一、 一献酒

一、 一献酒

一、 一献酒

一、 新緑の

一、 新緑の

一、 新緑の

一、 一献酒

一、 彩り盛り合わせ

一、 彩り盛り合せ

一、 彩り盛り合わせ

一、 新緑の

一、 鱧落としと

一、 とろ鮪握り

一、 白味噌仕立て伊勢海老

一、 とろ鮪本日のお造り

一、 本日のお造り

一、 とろ鮪握り

一、 とろ鮪握り

一、 名物白味噌仕立て

一、 若鮎塩焼き

一、 鯛薄造り

一、 黒毛和牛しゃぶしゃぶ

一、 鯉濃汁

一、 鮎からすみ焼き

一、 本日のお造り

一、 特製ゴマダレ

一、 伊勢海老雲丹焼き

一、 鮎変わり揚げ

一、 黒毛和牛コースト

一、 名物うなぎ御飯

一、 鮎変わり揚げ

一、 赤出汁 香の物

一、 名物ミニうなぎ

一、 赤出汁 香の物

一、 赤出汁 香の物

一、 水物甘味盛合せ

一、 赤出汁 香の物

一、 水物甘味盛合せ

一、 水物甘味盛合せ

一、 水物甘味盛合せ

一、 水物甘味盛合せ

一、 水物甘味盛合せ

一、 名物うなぎ御飯

一、 水物甘味盛合せ

一、 名物ミニうなぎ

一、 水物甘味盛合せ

一、 赤出汁 香の物

一、 お薄

一、 お薄

一、 お薄

一、 水物甘味盛合せ

一、 水物甘味盛合せ

一、 水物甘味盛合せ

一、 水物甘味盛合せ

一、 お薄

一、 お薄

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**

京懐石 **羨濃吉**

京懐石 **羨濃吉**

京懐石 **羨濃吉**

調理長 戸田 泰弘

調理長 戸田 泰弘

調理長 戸田 泰弘

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

鳥丸四条店

鳥丸四条店

鳥丸四条店

鳥丸四条店