



お献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

烏丸四条店

京懐石 燵 こう

30000円
(税込33000円)



一、一献酒

一、祭鱧寿司と彩り盛合せ

一、すっぽんふかひれ小鍋

一、鱧落としと焼き霜

とろ鮪握り
本日のお造り

一、神戸牛ステーキ

京上賀茂産
賀茂なす田楽

一、鮑変わり揚げ

万願寺唐辛子

一、お選び下さい

名物うなぎ御飯
赤出汁 香の物

又は
からすみ茶漬け

一、水物甘味盛合せ

¥30,000(¥33000*incl.tax)

写真はイメージです。お料理内容は仕入れにより変わる場合がございます。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

プレミアムアム懐石

20000円
(税込22000円)



一、一献酒

一、祭鯉寿司と彩り盛合せ

一、すっぽんふかひれ小鍋

一、鯉落としと焼き霜

とろ鮪
本日のお造り

一、鮑雲丹焼き

活け鮎塩焼き
伊勢海老変わり揚げ

一、京上賀茂産

賀茂なす
神戸牛吉野あんかけ

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

Premium KAISEKI ¥20,000(¥22000*incl.tax)

写真はイメージです。お料理内容は仕入れにより変わる場合がございます。

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

グルメ懐石

15000円
(税込16500円)



一、一献酒

一、祭鱧寿司と彩り盛合せ

一、牡丹鱧 順才

一、鱧落としと焼き霜

とろ鮪

本日のお造り

一、滋賀県産

活け鮎塩焼き

踊り揚げ

伊勢海老変わり揚げ

一、京上賀茂産

賀茂なす

黒毛和牛吉野あんかけ

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

Gourmet KAISEKI ¥15,000(¥16500 *incl.tax)

写真はイメージです。お料理内容は仕入れにより変わる場合がございます。

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

特別懐石 ごんまつり

祇園祭

一、一献酒

一、祭鱧寿司と彩り盛合せ

一、牡丹鱧 順才

一、鱧落としと本日のお造り

一、滋賀県産

活け鮎塩焼きと
若鮎おどり揚げ
黒毛和牛冷しゃぶ

一、お選び下さい

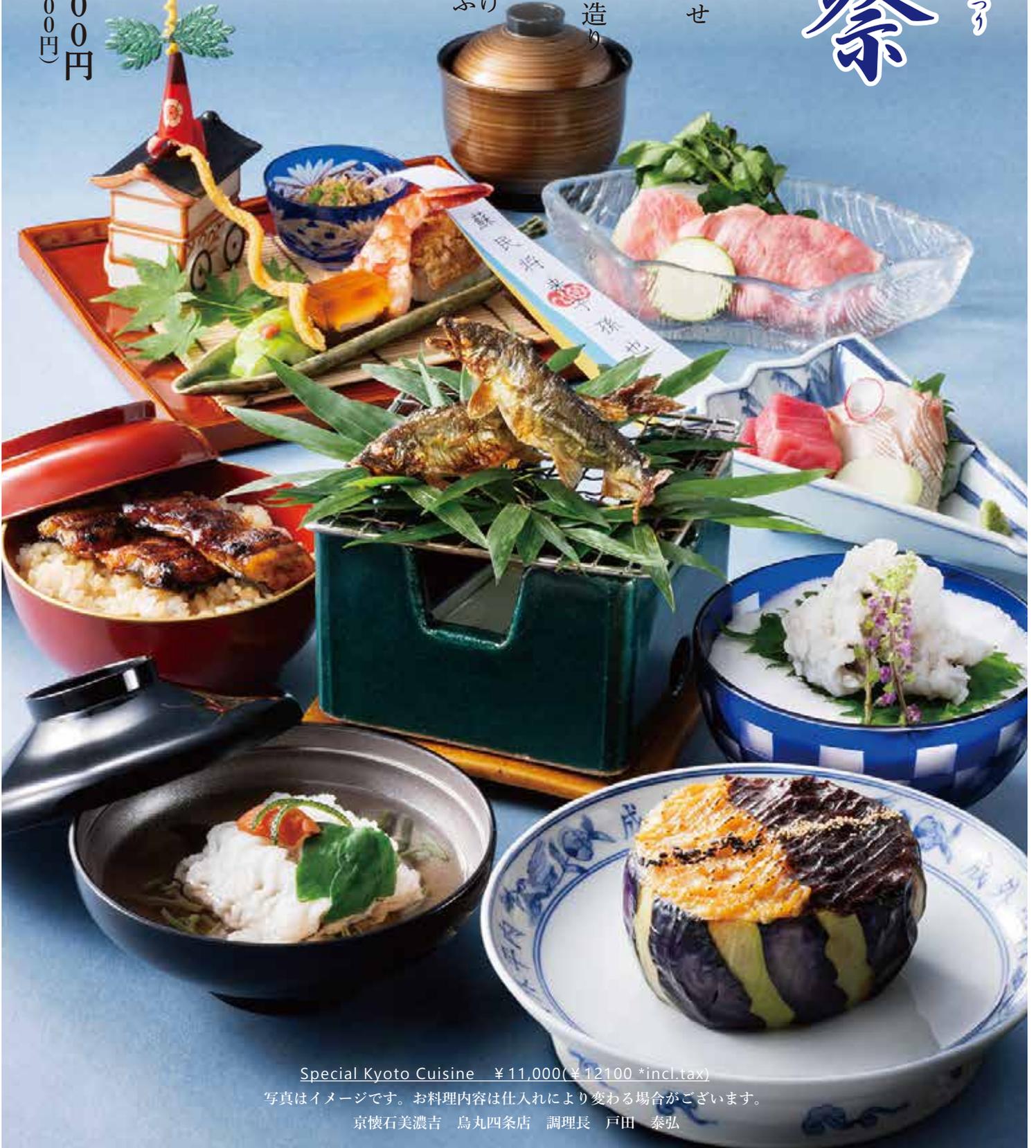
京上賀茂産
賀茂なす冷鉢
又は
賀茂なす田楽

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

11,000円
(税込12100円)



Special Kyoto Cuisine ¥11,000(¥12100 *incl.tax)
写真はイメージです。お料理内容は仕入れにより変わる場合がございます。

京懐石美濃吉 烏丸四条店 調理長 戸田 泰弘

量より質の季節メニュー

旬懐石

11000円
(税込12100円)



一、一献酒

一、季節の彩り盛合せ

一、鱧落とし

とろ鮪握り
本日のお造り

一、鮑雲丹焼き

鮎塩焼き
黒毛和牛ロースト

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

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

写真はイメージです。お料理内容は仕入れにより変わる場合がございます。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

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



「夏の京御膳」

6000円
(税込6600円)

- 一、胡麻豆腐と彩り盛合わせ
- 一、京の白味噌椀
- 一、本日のお造り
- 一、牛ひれロースト
- 一、京上賀茂産
賀茂なすと鰻 揚げだし
- 一、季節の御飯 赤出汁 香の物
- 一、水物甘味盛合せ

SYAON-KAISEKI ¥8,000(¥8800 *incl.tax)

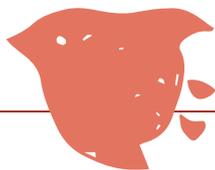
「謝恩懐石」

8000円
(税込8800円)

- 一、一献酒
- 一、祭鰻寿司と彩り盛合せ
- 一、京の白味噌椀
鰻あられ揚げ
- 一、本日のお造り
- 一、牛ひれロースト
若鮎おどり揚げ
- 一、京上賀茂産
賀茂なす冷鉢
- 一、鰻御飯
赤出汁 香の物
- 一、水物甘味盛合せ
- 一、お薄



写真はイメージです。お料理内容は仕入れにより変わる場合がございます。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.



京料理をお手軽に

京の懐石弁当 Kyoto Kaiseki Bento 京都懐石弁当 ￥3,800
(税込¥4180)

京の懐石弁当 デザート付き Kyoto Kaiseki Bento with Dessert 京都懐石弁当附甜点 ￥4,600
(税込¥5060)

平日限定 / 数量限定

京弁当 Weekday Only, Limited Quantity
KYO-BENTO 京弁当 ￥2,600
(税込¥2860)

平日限定 / 数量限定

京弁当 天ぷら付き Weekday Only, Limited Quantity
KYO-BENTO with TEMPURA 京都弁当附天妇罗 ￥3,600
(税込¥3960)



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 烏丸四条店 調理長 戸田 泰弘

しゃぶしゃぶ懐石

11000円
(税込12100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

SHABU-SHABU KAISEKI ¥11,000(¥12100*incl.tax)

写真はイメージです。お料理内容は仕入れにより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

美濃吉は江戸時代、川魚生洲八軒のうちの一軒として京都所司代の許可を得ました。創業300有余年の伝統と経験を生かした名物「うなぎ」を、どうぞお召し上がり下さい。

すべて国産うなぎのみを使用しております。

うなぎ御膳

6000円
(税込6600円)

小鉢、うまき、お造り、炊合せ、ひつまぶし、香の物、薬味、お出汁

うなぎ重

香の物 肝吸い

「竹」

3000円
(税込3300円)

「松」

4400円
(税込4840円)

「特上」

5800円
(税込6380円)

※うなぎにプラス1100円税込でお造りをお付けいただけます。

裂きたて、焼き立てをご提供いたします

京懐石美濃吉 烏丸四条店 調理長 戸田 泰弘



うなぎ御膳



うなぎ「特上」



うなぎ「松」



うなぎ「竹」

個室のご案内

2名様から最大30名様までの
大小個室ございます。

お祝い事、ご法事、
各種ご宴会などのお集まりに
是非ご利用下さい。



個室 16名様まで



テーブル個室 (4名様より)



座敷個室 (4名様より)



ラウンジ (掘り炬燵式)
8〜16名様

ご予約はお電話、店頭、
WEBより承ります。

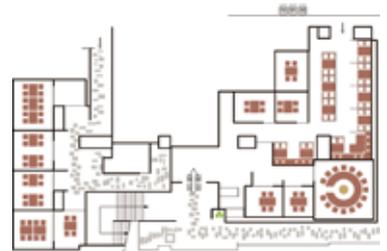
*WEBご予約は「ぐるなび」「二休」をご利用ください。



ぐるなび

個室料として別途ご利用代金の10%を頂戴いたします。

お気軽にご利用いただけるホール席や、
数寄屋造りのお茶室もございます。



お茶室「酔味庵」2〜4名様

飲み放題 (2時間制)

各コース料理に
プラス2200円 税込

- ・瓶ビール
- ・ノンアルコールビール
- ・日本酒
- ・麦焼酎
- ・芋焼酎
- ・グラスワイン (赤・白)
- ・レモンチューハイ
- ※梅干し・レモンは
- 別途220円税頂戴いたします
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

各コース料理に
プラス3300円 税込

- ・瓶ビール
- ・生ビール
- ・ノンアルコールビール
- ・日本酒
- ・麦焼酎
- ・芋焼酎
- ・梅酒
- ・ウイスキー
- ・グラスワイン (赤・白)
- ・レモンチューハイ
- ※梅干し・レモンは
- 別途220円税頂戴いたします
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール



芸舞妓さん、
コンパニオンの
手配も承ります。