

八月献立 新阪急ホテル店

京の夏膳 6,600円税サ込

一、 前菜盛り合わせ

一、 京の白味噌椀

一、 本日のお造り

一、 海老と鱧の天ぷら

万願寺唐辛子

一、 茄子の旨煮

一、 ちりめん山椒御飯

香の物 赤出汁

(プラス一五〇〇円税サ込で
うなぎ御飯に変更できます)

一、 季節のデザート

謝恩懐石 9,680円税サ込

一、 前菜盛り合わせ

一、 鱧真丈の
お吸物

一、 本日のお造り盛合せ

一、 国産牛炙り焼き

活け鮎踊り揚げ

一、 茄子旨煮

一、 鱧御飯

香の物 お吸物

(プラス一五〇〇円税サ込で
うなぎ御飯に変更できます)

一、 季節のデザート

甘味 お薄

特別懐石

【大文字】 13,310円税サ込

一、 前菜盛り合わせ

一、 名代 すっぽん小鍋

一、 鱧落としと
本日のお造り盛り

一、 活け鮎塩焼きと
おどり揚げ

黒毛和牛のローストビーフ

一、 冬瓜旨煮

一、 名物 うなぎ御飯

香の物 お吸物

一、 季節のデザート

甘味 お薄

グルメ懐石

18, 150円税サ込

一、 前菜盛合わせ

一、 牡丹鱧のお吸物

一、 本日のお造り盛りと

とろ鮪にぎり

一、 滋賀県産

活け鮎の塩焼きと

踊り揚げ

黒毛和牛炙り焼き

一、 冬瓜旨煮

一、 鮎 ふかひれ

すっぽんジュレ掛け

一、 名物 うなぎ御飯

香の物 お吸物

一、 季節のデザート

甘味 お薄

うなぎ御膳

7, 700円税サ込

一、 胡麻豆腐

一、 うざく

一、 本日のお造り盛り

一、 うまき玉子

うなぎ肝山椒煮

一、 鰻ひつまぶし

薬味 お出汁

一、 季節のデザート