

初夏のお食事、ご宴会に 美濃吉 京都新阪急ホテル店をぜひご利用くださいませ

京都駅から徒歩すぐ。
完全個室を完備しておりますのでご宴会、お集まりに大変便利です。



2名様から16名様までご利用いただける個室、
大小様々な御席をご準備させていただきます。

最大70名様までのご利用可能です。

お祝い事、ご法事、各種ご宴会等のお集まりに是非、ご利用下さい。

お勧め

飲み放題（2時間制） 各種コース料理にプラス2,160円



飲み放題メニュー

- ・ビール中瓶
- ・ノンアルコールビール
- ・日本酒（冷・燗）
- ・焼酎（麦・芋）
- ・グラスワイン（赤・白）
- ・ウイスキー
- ・梅酒
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース

京懐石コースは「当月メニュー」をご覧くださいませ。

※個室料として別途、ご飲食代金合計の5%頂いております。 ※個室の使用時間は2時間です。
※土日祝日の個室利用は懐石コース5940円からでのご利用をお願いします。

6月宴会 6000円プラン 飲み放題 (1時間半) 付 《ご予約制》

※お席及び飲み放題は90分のご利用となります。

前菜 季節の彩り
造り 本日の造り
焼物 本日の焼物
進肴 合鴨燻製 サラダ
揚物 海老の変わり揚げ
鉢物 野菜の炊き合わせ
御飯 炊きこみ御飯 赤出汁 漬物
水物 本日のデザート

「宴会 6000円プラン」の飲み放題メニュー

- ・アサヒ中ビン
 - ・日本酒 (冷酒 熱燗)
 - ・焼酎 (麦、芋)
 - ・グラスワイン (赤) グラスワイン (白)
 - ・ソフトドリンク
- ウーロン茶、オレンジジュース
コココーラ、ジンジャーエール

6月宴会 8000円プラン 飲み放題 (1時間半) 付 《ご予約制》

※お席及び飲み放題は90分のご利用となります。

前菜 季節の彩り
造り 本日の造り
冷鉢 冷しゃぶ
揚物 大海老と鰻の変わり揚げ
焼物 本日の焼き魚
鉢替 賀茂茄子田楽
御飯 ちりめん山椒 白ごはん
赤出汁 漬物
水物 本日のデザート

「宴会 8000円プラン」の飲み放題メニュー

- ・アサヒ中ビン
 - ・日本酒 (冷酒 熱燗)
 - ・焼酎 (麦、芋)
 - ・グラスワイン (赤) グラスワイン (白)
 - ・ソフトドリンク
- ウーロン茶、オレンジジュース
コココーラ、ジンジャーエール

6月宴会 10000円プラン 飲み放題 (1時間半) 付 《ご予約制》

※お席及び飲み放題は90分のご利用となります。

前菜 季節の彩り
造り 本日の造り
椀替 鰻小鍋
冷鉢 和牛ローストビーフ
焼物 若鮎塩焼き
揚物 大海老と鰻の変わり揚げ
鉢物 賀茂茄子田楽
御飯 鰻御飯
水物 本日のデザート

「宴会 10000円プラン」の飲み放題メニュー

- ・アサヒ中ビン
 - ・日本酒 (冷酒 熱燗)
 - ・焼酎 (麦、芋)
 - ・グラスワイン (赤) グラスワイン (白)
 - ・ソフトドリンク
- ウーロン茶、オレンジジュース
コココーラ、ジンジャーエール

当店のお米は「丹波産氷上コシヒカリ (特裁)」を使用しています。

※個室料として別途、ご飲食代金合計の5% 頂いております。 ※個室の使用時間は2時間です。

※土日祝日の個室利用は懐石コース 5940円からでのご利用をお願いします。

7月宴会 6000円プラン 飲み放題（1時間半）付 《ご予約制》

※お席及び飲み放題は90分のご利用となります。

前菜 季節の彩り

造り 本日の造り

焼物 本日の焼物

口替 合鴨燻製サラダ

揚物 海老の変わり揚げ

冷鉢 賀茂茄子の炊き合わせ

御飯 季節の味御飯
赤出汁 漬物

水物 本日のデザート

「宴会 6000円プラン」の飲み放題メニュー

・アサヒ中ビン

・日本酒（冷酒 熱燗）

・焼酎（麦、芋）

・グラスワイン（赤） グラスワイン（白）

・ソフトドリンク

ウーロン茶、オレンジジュース

コココーラ、ジンジャーエール

7月宴会 8000円プラン 飲み放題（1時間半）付 《ご予約制》

※お席及び飲み放題は90分のご利用となります。

先付 揚げ賀茂茄子

前菜 季節の彩り

造り 本日の造りと
鱧落とし

冷鉢 牛肉冷しゃぶ

焼物 鮎塩焼き

揚物 大海老と鱧の
変わり揚げ

御飯 鱧御飯 赤出汁 漬物

水物 本日のデザート

「宴会 8000円プラン」の飲み放題メニュー

・アサヒ中ビン

・日本酒（冷酒 熱燗）

・焼酎（麦、芋）

・グラスワイン（赤） グラスワイン（白）

・ソフトドリンク

ウーロン茶、オレンジジュース

コココーラ、ジンジャーエール

7月宴会 10000円プラン 飲み放題（1時間半）付 《ご予約制》

※お席及び飲み放題は90分のご利用となります。

前菜 季節の彩り

造り 鱧落としと本日の造り

小鍋 鱧鍋

冷鉢 和牛冷しゃぶ

焼物 鮎塩焼き

揚物 大海老と鱧の
変わり揚げ

冷鉢 賀茂茄子の炊き合わせ

御飯 鱧ご飯 赤出汁 漬物

水物 本日のデザート

「宴会 10000円プラン」の飲み放題メニュー

・アサヒ中ビン

・日本酒（冷酒 熱燗）

・焼酎（麦、芋）

・グラスワイン（赤） グラスワイン（白）

・ソフトドリンク

ウーロン茶、オレンジジュース

コココーラ、ジンジャーエール

当店のお米は「丹波産氷上コシヒカリ（特裁）」を使用しています。

※個室料として別途、ご飲食代金合計の5%頂いております。 ※個室の使用時間は2時間です。

※土日祝日の個室利用は懐石コース5940円からでのご利用をお願いします。

8月宴会 6000円プラン 飲み放題 (1時間半) 付 《ご予約制》

※お席及び飲み放題は90分のご利用となります。

宴会プラン6000円

前菜 季節の彩り
造り 本日の造り
焼物 サーモンと牛肉照焼き
進肴 生麩田楽
揚物 海老の変わり揚げ
鉢物 野菜の炊き合わせ
御飯 季節の味御飯 赤出汁 漬物
水物 本日のデザート

「宴会 6000円プラン」の飲み放題メニュー

- ・アサヒ中ビン
- ・日本酒 (冷酒 熱燗)
- ・焼酎 (麦、芋)
- ・グラスワイン (赤) グラスワイン (白)
- ・ソフトドリンク
ウーロン茶、オレンジジュース
コココーラ、ジンジャーエール

8月宴会 8000円プラン 飲み放題 (1時間半) 付 《ご予約制》

※お席及び飲み放題は90分のご利用となります。

先付 胡麻豆腐
前菜 季節の彩り
造り 鯛と鰹落し
鉢替 ローストビーフ
焼物 鮎塩焼き
揚物 大海老と鰹の変わり揚げ
冷鉢 野菜の炊き合わせ
御飯 鰹御飯 赤出汁 漬物
水物 本日のデザート

「宴会 8000円プラン」の飲み放題メニュー

- ・アサヒ中ビン
- ・日本酒 (冷酒 熱燗)
- ・焼酎 (麦、芋)
- ・グラスワイン (赤) グラスワイン (白)
- ・ソフトドリンク
ウーロン茶、オレンジジュース
コココーラ、ジンジャーエール

8月宴会 10000円プラン 飲み放題 (1時間半) 付 《ご予約制》

※お席及び飲み放題は90分のご利用となります。

前菜 季節の彩り
造り 本日の造り
鉢替 和牛ローストビーフ
焼物 鮎塩焼き
口替 鰹の酢の物
揚物 大海老と鰹の変わり揚げ
鉢物 野菜の炊き合わせ
御飯 鰹寿司 赤出汁
水物 本日のデザート

「宴会 10000円プラン」の飲み放題メニュー

- ・アサヒ中ビン
- ・日本酒 (冷酒 熱燗)
- ・焼酎 (麦、芋)
- ・グラスワイン (赤) グラスワイン (白)
- ・ソフトドリンク
ウーロン茶、オレンジジュース
コココーラ、ジンジャーエール

当店のお米は「丹波産氷上コシヒカリ (特裁)」を使用しています。

※個室料として別途、ご飲食代金合計の5%頂いております。 ※個室の使用時間は2時間です。

※土日祝日の個室利用は懐石コース 5940円からでのご利用をお願いします。

幹事さん安心プラン 飲み放題 (1時間半) 付 《ご予約制》

6,000 円、 8,000 円、 10,000 円、 12,000 円、 15,000 円

※お席は 2 時間、飲み放題は 90 分のご利用となります。

お料理、お飲み物、消費税、
サービス料など全て込みのお得なパック

お部屋に限りがございます。
早めのご予約をお勧めいたします。

「幹事さん安心プラン」の飲み放題ドリンク

- ・アサヒ中ビン
- ・日本酒 (冷酒 熱燗)
- ・焼酎 (麦、芋)
- ・グラスワイン (赤) グラスワイン (白)
- ・ソフトドリンク
- ウーロン茶、オレンジジュース
- コココーラ、ジンジャーエール

京舞妓プラン 舞妓一人手配料金 45000 円

(お部屋代・税金・サービス料込)

各種ご宴会・お集まりに
舞妓さんを手配いたします

京舞を御覧頂き、記念撮影、
お座敷遊びをお楽しみ下さいませ。



お部屋のご案内



テーブル個室「祇園」
6～16名様まで



テーブル個室
12名様まで



テーブル席「嵐山」
1～20名様まで



テーブル席「東山」
1～40名様まで

※個室料として別途、ご飲食代金合計の 5% 頂いております。 ※個室の使用時間は 2 時間です。

※土日祝日の個室利用は懐石コース 5940 円からでのご利用をお願いします。