慶びのとき いつまでも
心に残る祝いの席

お顔合わせ、ご結納
ご披露宴、記念日
長寿のお祝いやお誕生日など
お慶びの思いをこめたお祝膳で
楽しいひとときを
お過ごしくださいませ

写真はイメージです

お祝い懐石

梅　10000円
竹　13000円
松　15000円
寿　20000円
（消費税・サービス料込み）

※3日前までにご予約ください。
その際に「お祝い懐石」と必ずお伝え下さい。

※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 6600 円（税サ込）からのご利用でお願いします。

京懐石美濃吉 京都新阪急ホテル店（京都新阪急ホテル地下 1F） ☎０７５（３４３）５３２７

お子さま、お孫さまの
お祝いに
ご利用くださいませ

御誕生祝い
御宮まいり（おみやまいり）
男子　生後 三十一日目
女子　生後 三十二日目
（地域により異なります）

お食い初め（おくいぞめ）
御百日祝い
生後 百～百二十日目頃

初節句（はつぜっく）
生後 初の節句のお祝い
三月三日（女子）
五月五日（男子）

七五三（しちごさん）
三歳 髪置きの祝い
五歳 男子 袴着の祝い
七歳 女子 帯解きの祝い

旬の食材を用い
心をこめて
ご用意いたします

お子様のご成長のお祝いに

◎お食い初め　5500円（税込）

お食い初めは百日祝いとも呼び、食べることに一生困らないようにと、赤子の健やかな成長を祈念する平安時代から続くとされる伝統行事です。

丈夫な歯が生えてくるようにとの願いを込めた歯固め石も添えて。

◎お子様膳　2500円（税込）

※ご予約制

天盛、だしまき、
焼魚　等
アイスクリーム付き

※お献立内容は
仕入により変更いたします。

京懐石美濃吉　京都新阪急ホテル店（京都新阪急ホテル地下1F）　☎０７５（３４３）５３２７

春の一例

献立は秋の一例です。季節や月により献立内容が異なります

お祝い懐石　梅

10000円

前菜　前菜盛合わせ
椀物　白味噌仕立て
　　鯛あられ揚げ
造り　本日の造り盛合せ
焼物　祝鯛二色焼き
　　国産牛照り焼き
鉢物　季節の鉢物
御飯　鯛御飯
　　香の物　赤出汁
水物　本日のデザート

※お献立は一例です
季節や月により異なる場合がございますので
詳しい内容は店舗までお問い合わせくださいませ

お祝い懐石　竹

13000円

前菜　前菜盛合わせ
椀物　白味噌仕立て
　　甘鯛あられ揚げ
造り　本日の造り盛合せ
焼物　祝鯛二色焼き
　　和牛照り焼き
揚物　海老と野菜の天ぷら
鉢物　野菜炊き合わせ
御飯　桜海老筍御飯
　　香の物　赤出汁
水物　本日のデザート

※お献立は一例です
季節や月により異なる場合がございますので
詳しい内容は店舗までお問い合わせくださいませ

お祝い懐石　松

15000円

前菜　前菜盛合わせ
椀物　伊勢海老
　　白味噌仕立
造り　本日の造り盛合せ
焼物　祝鯛二色焼き
　　和牛照り焼き
揚物　海老と鮑の天ぷら
鉢物　野菜炊き合わせ
御飯　うなぎ御飯
　　香の物　赤出汁
水物　本日のデザート

※お献立は一例です
季節や月により異なる場合がございますので
詳しい内容は店舗までお問い合わせくださいませ

お祝い懐石　寿

20000円

お献立内容は
お問い合わせくださいませ

いずれも消費税、
サービス料を含みます

御予約の際は必ず
「お祝い懐石」とお伝え下さい

※3日前までの要予約
※写真はイメージです
※個室ご利用はご飲食代金の
　5%を頂いております

京懐石美濃吉　京都新阪急ホテル店（京都新阪急ホテル地下1F）☎075（343）5327