

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



お祝い懐石

| | 梅 | 竹 | 松 | 寿 |
|---------------|-------|-------|-------|-------|
| (消費税・サービス料込み) | 1000円 | 1300円 | 1500円 | 2000円 |

※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。



写真はイメージです



※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 6600円 (税サ込) からのご利用をお願いします。

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 はつせつく

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いわれる伝統行事です。

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。



令和6年10月度

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1階)

電話 075 (343) 5327

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

(献立は変更になる場合があります)

お祝い懐石 竹



13000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
和牛照り焼き

揚物 海老ときのこの天ぷら

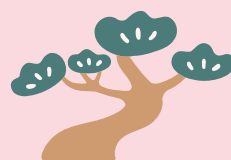
鉢物 野菜炊き合わせ

御飯 鯛御飯
香の物 赤出汁

水物 本日のデザート

(献立は変更になる場合があります)

お祝い懐石 松



15000円

前菜 前菜盛合わせ

椀物 伊勢海老
白味噌仕立て

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

(献立は変更になる場合があります)

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