



2021. 長月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

京都新阪急ホテル店

中秋の名月にちなんで

月今宵

前菜 木の子と水菜の柑橘浸し
彩り盛り合せ

椀物 清水仕立て
名残り鱧 松茸

お造 本日の造り

主菜 あわび肝焼き
車海老

鉢物 小かぶら旨煮
菊花餡

御飯 釜炊き松茸御飯
添え 和牛炙り焼き
止椀 香の物

デザート 甘味 お薄

12、100円(税サ込)



写真はイメージです。仕入れによりお献立が変わる場合がございます

京懐石

創業享保元年京粟田口

美濃吉

謝恩懷石

¥ 9,680 (税サ込)

前菜 彩り盛り合せ

木の子と水菜の柑橘浸し

椀替 土瓶蒸し

名残り鱧 松茸

お造 本日の造り

焼物 鱈柚庵焼き

和牛炙り焼き

鉢物 小かぶら旨煮

菊花餡

御飯 松茸御飯

止椀 香の物

デザート 甘味 お薄

写真はイメージです。献立内容は変更になる場合がございます。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

京懷石美濃吉 京都新阪急ホテル店

松茸御膳

先付 胡麻豆腐

税サ込

6050円

お造 本日の造り3種

椀物 松茸土瓶蒸し

名残り鱧

主菜 鱈柚庵焼き

焼きのこ

鉢物 季節の炊合せ

御飯 松茸御飯

漬物 止椀

水物 本日のデザート



京の懐石弁当

税サ込

4180円

◎松茸土瓶蒸し付き

※白味噌椀が「松茸土瓶蒸し」に変わります。

5620円

税サ込



写真はイメージです。

お昼限定 京弁当 ¥2,200 (税サ込)

◎大海老の天ぷら付き ¥3,200

◎生麩田楽付き ¥2,860

プラス 605円で「お吸い物」を「白味噌椀」に変更できます

美濃吉名物 うなぎ

美濃吉は江戸時代、川魚生洲八軒の内の一軒として京都所司代の許可をえました。
創業以来の伝統と経験を生かした美濃吉名物「うなぎ」をどうぞお召し上がり下さい。

国産活けうなぎのみを使用し

裂きたて、蒸したて、焼きたてをご用意いたします

30分ほどお時間がかかる場合がございます。

うなぎ重	「竹」	3,300円(税込)
香の物 肝吸い	「松」	4,840円(税込)
	「特上」	6,380円(税込)



お持ち帰り商品

ご注文をお受けしてからお作りしますので
お早めにお申し付けくださいませ。



うなぎ重「竹」 3,240円(税込)

「松」 4,752円(税込)

「特上」 6,264円(税込)

うなぎ姿ずし[®] 4,104円(税込)

ハーフサイズ 2,160円(税込)

うなぎ姿ずしは、美濃吉の登録商標です。



写真はイメージです。仕入れによりお献立が変わる場合がございます。アレルギーにつきましては係員にお尋ねください。

京懐石美濃吉 京都新阪急ホテル店

美濃吉300年・伝統の味

〈午前7時～午前10時まで〉

京の朝膳

2,200円(税サ込)

京都ならではの朝食をご用意致しました

◎朝食券ご利用いただけます



写真はイメージです。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。

京懐石
since 1716

美濃吉

京都新阪急ホテル店

TEL **075-343-5327** ホテル内線 **244**

営業時間は7時～10時(朝食) 11時半～15時 17時～20時(L.O.19時)

※営業時間は状況に応じて変更いたします。