



お献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

京都新阪急ホテル店



18150yen *Incl.tax and service charge

グルメ懐石

- 一、祭り鰻 落とし
- 一、名代 すっぽん小鍋
- 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
- 一、いずれかお選び下さい
 - ・賀茂茄子田楽
 - ・賀茂茄子旨煮
- 一、黒毛和牛すき焼き
- 一、鮑と鰻 ジュレ酢
- 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

18、150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。

しゃぶしゃぶ懐石

13310円
(税込)



SHABU-SHABU KAISEKI 13,310 yen (*Incl.tax/service charge)

一、前菜盛り合わせ

一、本日のお造り盛り合わせと

お任せ握り寿司

一、黒毛和牛しゃぶしゃぶ

野菜

特製ごまだれ

一、名物うなぎ御飯

赤だし 香の物

一、水物甘味盛り合わせ

写真はイメージです。お料理内容は仕入れにより変わる場合がございます。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

すき焼き懐石

13310円
(税サ込)



SUKIYAKI KAISEKI 13,310 yen (*Incl.tax/service charge)

一、前菜盛り合わせ

一、本日のお造り盛り合わせと

お任せ握り寿司

一、黒毛和牛すき焼き

野菜

割り下 玉子

一、名物うなぎ御飯

赤だし 香の物

一、水物甘味盛り合わせ

写真はイメージです。お料理内容は仕入れにより変わる場合がございます。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

特別懐石 きおんまつり

祇園祭

一、前菜盛り合わせ

一、鱧玉×小鍋

一、鱧落としと

本日のお造り盛り

一、夏合鴨コースと

活け鮎塩焼きと

踊り揚げ

一、いづれかをお選びください

賀茂茄子田楽

又は

賀茂茄子旨煮

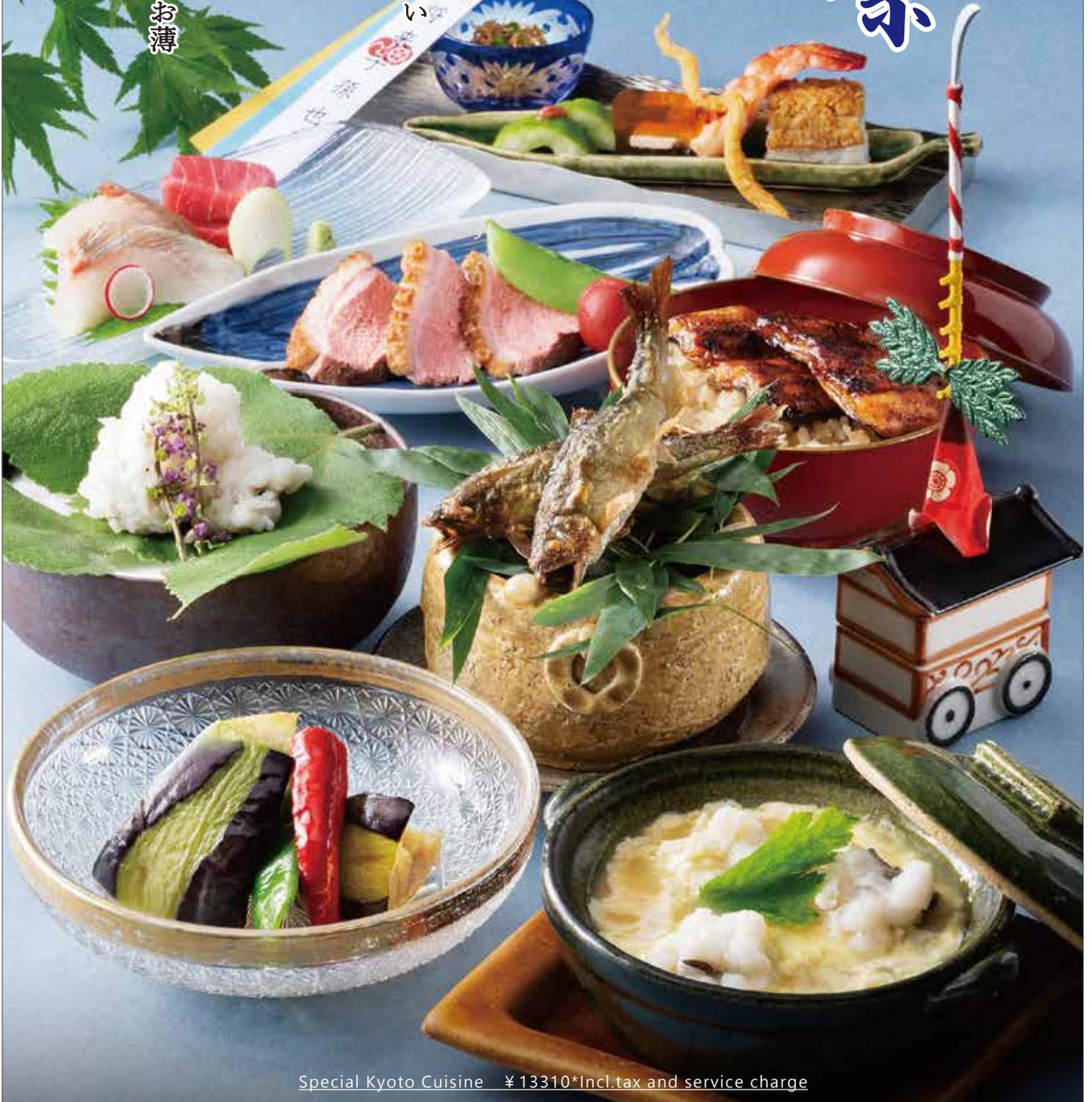
一、名物 うなぎ御飯

香の物 お吸物

一、季節のデザート

甘味 お薄

13、310円税サ込



Special Kyoto Cuisine ¥13310*Incl. tax and service charge

仕入れによりお献立が変わる場合がございます。京懐石美濃吉 京都新阪急ホテル店

KYOTO NATSU GOZEN(seasonal set meal) ¥6600 *Incl.tax and service charge



「京の夏膳」

6600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、国産牛ローストビーフ
万願寺唐辛子
- 一、賀茂茄子と鰻の揚げ出し
- 一、ちりめん山椒御飯
香の物 赤出汁
- 一、季節のデザート

SYAON-KAISEKI ¥9680 *Incl.tax and service charge

「謝恩懐石」

9680円 (税サ込)

- 一、前菜盛り合わせ
- 一、京の白味噌仕立て
鰻あられ揚げ
- 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、賀茂茄子旨煮
- 一、鱧ちらし寿司
香の物 お吸物
- 一、季節のデザート
甘味 お薄



店長おすすめ

千年一 超特撰 一合 1,310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。

京懐石美濃吉 京都新阪急ホテル店

復刻

数量限定メニュー

お手軽に京料理をお楽しみいただけます。



京弁当 KYO-BENTO 京弁当

¥2,860
(税サ込)

京弁当 天ぷら付き

KYO-BENTO with TEMPURA

¥3,960
(税サ込)

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。

写真はイメージです。お料理内容は日により異なります。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

京懐石美濃吉 京都新阪急ホテル店

〈朝食 7:00 ~ 10:00 (L.O. 9:30) まで〉

京の朝膳

2,400円(税サ込)

京都ならではの朝食をご用意致しました



数量限定

御飯を京の湯葉粥に変更できます。

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。

©京都新阪急ホテルの朝食券ご利用いただけます

美濃吉名物

うなぎ

国産活けうなぎのみを使用し
裂きたて、焼きたてをご用意いたします



うなぎ重「松」



うなぎ重「特上」



うなぎ重「竹」

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。

うなぎ重 「竹」	3,300 円 <small>税込</small>
「松」	4,840 円 <small>税込</small>
「特上」	6,380 円 <small>税込</small>

うなぎ御膳	7,700 円 <small>税込</small>
-------	---------------------------



胡麻豆腐、うざく、本日のお造り盛り、
うまき玉子 うなぎ肝山椒煮
鰻ひつまぶし 薬味 お出汁、季節のデザート

◎お持ち帰り商品

うなぎ重「竹」	3,240 円 <small>税込</small>
「松」	4,752 円 <small>税込</small>
「特上」	6,264 円 <small>税込</small>
うなぎ姿ずし [®]	4,104 円 <small>税込</small>
-halfサイズ	2,160 円 <small>税込</small>

ご予約承ります。



お早めにお申し付けくださいませ。

うなぎ姿ずしは、美濃吉の登録商標です。