お献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

心斎橋御堂筋店

CHF'S SPECIAL KAISEKI ￥20,000(￥22000 *incl.tax)

調理長特別懐石

先附　鮑　雲丹
　旨出しジュレ掛け
　特製胡麻豆腐

向付　本日のお造り盛り

椀替　どちらかお選び下さい。
・鱧の玉締め小鍋
・名代すっぽん鍋

焼肴　滋賀県産　鮎塩焼き

強肴　黒毛和牛しゃぶ

鉢物　京都上賀茂産
　京賀茂なす
　伊勢海老黄金煮

御飯　名物うなぎ御飯　止椀　香の物

水物
甘味
お薄

22000円
税込

KAISEKI-MAI　￥15,000(￥16500 *incl.tax)

舞懐石

先附　鮑　雲丹
　旨出しジュレ掛け
　特製胡麻豆腐

向付　本日のお造り盛り

椀替　名代すっぽん鍋

焼肴　滋賀県産　鮎塩焼き

強肴　鱧鳴門巻揚げ

鉢物　京都上賀茂産
　京賀茂なす
　黒毛和牛

御飯　名物うなぎ御飯
止椀　香の物

水物
甘味
お薄

16500円
税込

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　心斎橋御堂筋店　調理長　崎谷和樹

Special Kyoto Cuisine　￥11,000(￥12100 *incl.tax)

特別懐石

祇園祭（ぎおんまつり）

12、100円 税込

先附　鮑　雲丹
旨出しジュレ掛け
特製胡麻豆腐

向付　本日のお造り盛り

椀　牡丹鱧
清まし仕立て

焼肴　滋賀県産　鮎の塩焼き
黒毛和牛

冷鉢　京都上賀茂産　京賀茂なす

御飯　いずれかお選びください。
・鱧御飯　止椀　香の物
・鰻茶漬け　香の物

水物
甘味
お薄

写真はイメージです。
仕入により献立を変更する場合がございます。

京懐石美濃吉　心斎橋御堂筋店　調理長　崎谷和樹

ご一緒にいかがでしょうか

純米大吟醸
花伝（かでん）
180㎖ 2200円 税込
300㎖ 3630円 税込

岡山の特別栽培米「雄町」を用いた
芳醇で優雅な、喉越しがとても良い
辛口のお酒です。

KAISEKI-SYAON　￥8,000(￥8800 *incl.tax)

謝恩懐石

先附　鮑　雲丹
　旨出しジュレ掛け
　特製胡麻豆腐

向付　本日のお造り盛り

椀物　名物
　京の白味噌仕立て

主菜　合鴨ロース
　鱧と夏野菜の天ぷら

冷鉢　京都上賀茂産
　京賀茂なす

御飯　鱧天茶漬け　香の物

水物
甘味
お薄

8800円
税込

HAMO GOZEN (seasonal set meal)　￥6,000(￥6600 *incl.tax)

鱧御膳

先付　特製胡麻豆腐

向付　本日のお造り盛り

椀物　名物
　京の白味噌仕立て

主菜　鱧と夏野菜の天ぷら

冷鉢　京都上賀茂産
　京賀茂なす

御飯　鱧ご飯　止椀　香の物

本日のデザート

6600円
税込

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　心斎橋御堂筋店　調理長　崎谷和樹

季節の彩りを
松花堂に盛り込みました
京の白味噌椀も付いております
松花堂
弁当
4180円
税込
SYOKADO BENTO
¥4180 *incl.tax
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。
心斎橋御堂筋店 調理長 崎谷和樹
創業 享保元年 京・粟田口
京懐石
美濃吉

裂きたて、焼き立て
すべて国産うなぎのみを使用しております

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得ました。伝統と経験を生かした名物うなぎをどうぞお召し上がり下さい。

うな重「松」のイメージです

うな重

香の物　肝吸い付

「竹」	3,300 円(税込)
「松」	4,840 円(税込)
「特上」	6,380 円(税込)

焼きたてをご用意致しますので事前の御予約をおすすめ致します

うな重「特上」

うな重「竹」

うなぎ姿ずし

お持ち帰り商品

うな重「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。

うな重「松」

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。

写真はイメージです。アレルギーにつきましては係員にお尋ねください。