

三〇〇年の伝統を受け継いで

はつしも

特別懐石 初霜

一〇、〇〇〇円 + 税

一名物揚げ胡麻豆腐 山葵あん

一錦秋の彩り七種盛り合わせ

一お造り

とろ鮪

ぼたん海老

瀬戸内鯛 他

一蕪みぞれ鍋

甘鯛 水菜 あられ柚子

一主菜

蟹甲羅焼き

蟹の揚げ物

蟹の酢の物

または

あわび あられ揚げ

肝だれ すだち

一名代

小うな重 香の物

松茸入り

すつぽんスープの茶碗蒸し

一デザート盛合せ
一甘味 お薄



創業享保元年 京懐石

美濃吉

MINOKICHI

Kyoto Cuisine Traditional Restaurant

Since 1716 / KAISEKI "HATSUSHIMO" ¥ 10000 plus tax

写真はイメージです。仕入材料の価格変動により価格が変更される場合がございます。京懐石 美濃吉 京橋御堂筋店 調理長 戸田泰弘

謝恩特別懐石

SYAON

¥ 8,000 +税

食前酒

先付 自家製胡麻豆腐 山葵

前菜 秋の彩り盛合せ

椀替 甘鯛みぞれ鍋

向付 本日のお造り盛合せ

主菜 鰯うに焼き
黒毛和牛ローストビーフ

鉢物 大根蟹餡かけ 青菜

御飯 釜炊きかに御飯 香の物、赤出汁
又は
鯛茶漬 香の物

水物 フルーツ 甘味盛合せ お薄



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。

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

京懐石美濃吉 心齋橋御堂筋店 調理長 戸田泰弘

花懐石

HANA

¥ 5,000 +税

先付 自家製胡麻豆腐 山葵

前菜 秋の彩り盛合せ

椀物 名物白味噌仕立

向付 本日のお造り盛合せ

主菜 牛ヒレ炙り焼き
大海老と蟹
きのこのてんぷら

鉢物 大根蟹餡かけ 青菜

御飯 きのこかやく御飯
香の物、赤出汁

水物 六種盛りパレット



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。

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

鴨 川

KAMOGAWA

¥ 3,800 +税

前菜 自家製胡麻豆腐と
秋の彩り盛合せ

椀物 名物白味噌仕立て

向付 本日のお造り

主菜 ・大海老と蟹
きのこのてんぷら
・牛ヒレ炙り焼き サラダ添え
いずれか、お一つお選び下さい。

鉢物 大根蟹餡かけ、青菜

御飯 きのこかやく御飯 香の物、赤出し

抹茶アイス



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。

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

京の懐石弁当

KAISEKI-BENTO

¥ 3,500 +税

季節のデザート付

KAISEKI-BENTO with dessert

¥ 4,300 +税



京弁当

KYO-BENTO

¥ 2,000 +税

大海老ときの子の天ぷら付

KYO-BENTO
with TEMPURA

¥ 2,800 +税

11月10日頃まで

松茸土瓶蒸し付

KYO-BENTO
with DOBINMUSHI

¥ 3,000 +税



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