

天満橋店

令和七年 文月 御献立

鱧御膳

(六六〇〇)

一献酒

先付 鱧南蛮漬 もずく
・胡麻豆腐

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 名物京の白味噌仕立

いづれかお選び下さいませ

主菜

・国産牛ローストビーフ
・海老と鱧 野菜天ぷら

鉢物『上賀茂産』

京賀茂なす旨煮

御飯 鱧御飯

香の物 止め椀

プラス一六五〇円で

ミニうな重に変更出来ます。

水物 デザート盛合せ

謝恩懐石『夏の宵』

(八八〇〇)

一献酒

前菜 夏の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 鱧真丈のお吸い物

いづれかお選び下さいませ

主菜

・国産牛へレ炙り焼き
・すずきオイル焼き

鉢物『上賀茂産』

京賀茂なす旨煮

御飯 鱧と牛蒡釜炊き御飯

香の物 止め椀

プラス一六五〇円で

ミニうな重に変更出来ます。

水物 季の物

甘味 お薄

特別懐石『祇園祭』

(一二一〇〇)

一献酒

前菜 夏の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

椀替 鱧小鍋仕立て

主菜 『滋賀県産』

鮎塩焼きと唐揚げ

進肴 合鴨ロース

万願寺唐辛子

鉢物 『上賀茂産』

京賀茂なす旨煮

いづれかお選び下さいませ

御飯

・美濃吉名物うなぎ御飯

香の物 止め椀

・祭り鱧寿司

冷やし茶蕎麦

水物 季の物

甘味 お薄

グルメ懐石

(一六五〇〇)

一献酒

前菜 夏の彩り盛合せ

造里 鱧落とし
本日のお造り盛合せ

御椀 牡丹鱧のお吸い物

主菜 『滋賀県産』

鮎塩焼きと唐揚げ

黒毛和牛炙り焼き

進肴 『上賀茂産』

京賀茂なす田楽

強肴 あわび柔らか煮

蕨菜酢

いづれかお選び下さいませ

御飯

・名物ミニうな重

・名代すっぱん雑炊

水物 季の物

甘味 お薄

プレミアムアム懐石

要予約 (二二〇〇〇)

一献酒

先付 翡翠冬瓜 生雲丹

ジュレ掛け

造里 一、鰹湯引き 焼き霜

二、車海老

本日のお造り

椀替 鱧しゃぶ鍋 京水菜

八寸 『滋賀県産』

鮎塩焼き

祭り鱧寿司 他

進肴 『上賀茂産』

京賀茂なす

神戸牛 吉野あん

強肴 あわび柔らか煮

蕁菜酢

御飯 美濃吉名物

うなぎ御飯

冷やし茶蕎麦

水物 季の物

甘味 お薄

すっぽん懐石

要予約 (一三二〇〇)

一献酒

前菜 すっぽん煮凝り

季節の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

鍋 大鍋 取り分け

油肴 唐揚げ

御飯 雑炊

水物 季の物