お献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

天満橋店

Premium KAISEKI　￥22000 *incl.tax

要予約

プレミアム懐石

一献酒

先付　翡翠冬瓜
生雲丹　ジュレ掛け

造里　一、鱧湯引き　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
蓴菜酢

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

22000円
税込

店長おすすめドリンク

オペラブリュット　200㎖　¥1,430 税込

フレッシュでキレのある飲み口の本格的スパークリングワイン

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　天満橋店　調理長　田中龍将

Gourmet Kaiseki　￥16500 *incl.tax

グルメ懐石

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　蓴菜酢

御飯　いずれかお選び下さいませ
・名物ミニうな重
・名代すっぽん雑炊

水物　季の物　甘味　お薄

1650円
税込

店長おすすめドリンク

オペラブリュット　200㎖　¥1,430 税込

フレッシュでキレのある飲み口の本格的スパークリングワイン

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　天満橋店　調理長　田中龍将

Special Kyoto Cuisine　¥12100 *incl.tax

特別懐石 祇園祭 さおんまつり

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

御飯　いずれかお選び下さいませ
- 美濃吉名物うなぎ御飯
- 祭り鱧寿司

香の物　止め椀

冷やし茶蕎麦

水物　季の物　甘味　お薄

12100円 税込

店長おすすめドリンク

オペラブリュット　200 ml　¥1,430 税込

フレッシュでキレのある飲み口の本格的スパークリングワイン

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　天満橋店　調理長　田中龍将

SYAON-KAISEKI ￥8800 *incl.tax

謝恩懐石 なつのよい 「夏の宵」 8800円 税込

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

主菜　いずれかお選び下さいませ
- 国産牛ヘレ炙り焼き
- 鱧鳴戸揚げ

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1650円で
ミニうな重に変更出来ます。

水物　季の物　甘味　お薄

Unagi-Gozen(eel set meal) 7,700 yen (tax included)

「うなぎ御膳」 7700円 税込

胡麻豆富

本日のお造り盛り

名物
京の白味噌椀

鰻ひつまぶし

薬味　茶漬け出汁

肝山椒煮

骨せんべい

水物　季の物

店長おすすめドリンク

オペラブリュット　200㎖　¥1,430 税込

フレッシュでキレのある飲み口の本格的スパークリングワイン

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　天満橋店　調理長　田中龍将

HAMO GOZEN　￥6600 *incl.tax

鱧御膳

一献酒

先付
・鱧南蛮漬　もずく
・胡麻豆富

造里
本日のお造り盛合せ

御椀
名物京の白味噌仕立

主菜
いずれかお選び下さいませ
・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１６５０円で
ミニうな重に変更出来ます。

水物
デザート盛合せ

６６００円
税込

店長おすすめドリンク

オペラブリュット　200 ml　¥1,430 税込

フレッシュでキレのある飲み口の本格的スパークリングワイン

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　天満橋店　調理長　田中龍将

MINOKICHI　Kyoto Cuisine Traditional Restaurant　since 1716

KYO KAISEKIBENTO(special lunch box)

季節の彩りを盛り込みました
「京の白味噌椀」も付いております

京の懐石弁当

4180円 税込

◎シャーベット付き 4950円 税込

プラス1650円でごはんを
「ミニうな重」に変更できます。

創業 享保元年 京・粟田口

京懐石

美濃吉

天満橋店　調理長　田中龍将

写真はイメージです。お料理内容は日により異なります。

うな重「松」のイメージです

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

香の物　肝吸い

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

・お茶漬けセット（薬味・だし汁）
330 円でご用意出来ます。

・お刺身　880 円でご用意出来ます。

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」

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します

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。

京懐石美濃吉　天満橋店　調理長　田中龍将

Unagi-Gozen(eel set meal) 7,700 yen (tax included)

「うなぎ御膳」

胡麻豆富

名物
京の白味噌椀

本日のお造り盛り

鰻ひつまぶし
薬味　茶漬け出汁

肝山椒煮

骨せんべい

水物　季の物

7700円
税込

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　天満橋店　調理長　田中龍将

店長おすすめドリンク

オペラブリュット　200㎖　¥1,430 税込

フレッシュでキレのある飲み口の本格的スパークリングワイン

Sparkling wine “Opera Brut” 200ml 1430 yen (tax included)

SUPPON(Soft-shelled Turtle) KAISEKI　￥13200 *incl.tax

要予約

すっぽん懐石

お造り

鍋

唐揚げ

雑炊

水物

13200円
税込

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　天満橋店　調理長　田中龍将