



お献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

天満橋店



Premium KAISEKI ￥22000 *incl.tax

プレミアム懐石

一献酒

前菜 春の彩り盛り合わせ

造里 鯛の薄造り

本日のお造り盛合せ

御椀 (京の白味噌仕立て)

伊勢海老 筍

強肴 あわび

柑橘ジュレ掛け

主菜 神戸牛すき焼き

筍 九条葱

御飯 いずれかお選び下さいませ

・名物うなぎ蒲焼き

釜炊き筍御飯

香の物 止め椀

・すっぽん御飯

ふかひれ餡掛け

香の物 止め椀

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 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



Multilingual

Gourmet Kaiseki ¥16500 *incl.tax

グルメ懐石

一献酒

前菜 春の彩り盛合せ

造り 本日のお造り盛合せ

御椀 名代すっぽん

春子椎茸 露生姜

旬菜 京都産焼き筍

蒸籠蒸し

進肴 あわび肝焼き

稚鮎天ぷら

小鍋 京の白味噌仕立て

和牛 筍 九条葱

御飯 名物うなぎ蒲焼き

釜炊き筍御飯

香の物 止め椀

水物 季の物 甘味 お薄

16500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



Multilingual

Special Kyoto Cuisine ￥12100 *incl.tax

特別懷石 春爛漫

はるらんまん

一献酒

前菜 春の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 油目真丈のお吸い物

主菜 いずれかお選び下さいませ

・ 筍木の芽焼き

和牛炙り焼き

・ 筍木の芽焼き

稚鮎の天ぷら

鉢物 筍土佐煮 鯛旨煮

御飯 いずれかお選び下さいませ

・ 美濃吉名物うなぎ御飯

香の物 止め椀

・ 桜海老と筍釜炊き御飯

香の物 止め椀

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。

京懷石美濃吉 天満橋店 調理長 田中龍将

SYAON-KAISEKI ¥8800 *incl.tax



一献酒
前菜 春の彩り盛合せ
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
・国産牛へレ炙り焼き
・春野菜天ぷら
・鯖木の芽焼き
・春野菜天ぷら
鉢物 若竹煮 木の芽
御飯 貝柱と筍釜炊き御飯
香の物 出汁
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

「花霞」

はながすみ

8800円 税込



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



胡麻豆腐
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

「うなぎ御膳」

7700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



Multilingual

HANAMI GOZEN ¥6600 *incl.tax

お花見御膳

一献酒

先付 ・ 貝柱 分葱 酢味噌掛け

・ 胡麻豆腐 桜花

造里 本日のお造り盛合せ

御覧 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

・ 海老と筍

野菜天ぷら

鉢物 若竹煮 木の芽

御飯 桜海老と筍ちらし

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 季の物と甘味盛合せ

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

KYO KAISEKIBENTO(special lunch box)



プラス1650円でごはんを
「ミニうな重」に変更できます。

◎アイス付き

4950円
税込

4180円
税込

京の 懐石弁当

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



京懐石

創業 享保元年 京・粟田口

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。



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

要予約
すっぽん懷石

お造り

鍋

唐揚げ

雑炊

水物

1
3
2
0
0
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。

京懷石美濃吉 天満橋店 調理長 田中龍将

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



うな重「松」のイメージです

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。



Multilingual



竹



特上

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」



うな重「特上」



うな重「竹」



うなぎ姿ずし

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



Multilingual