お献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

近鉄上本町店

KAISEKI-gourmet　¥16500 *incl.tax

調理長おすすめ

「グルメ懐石」

座付き　祇園祭りにちなみ
はも落としと
はも寿司

煮物椀　（いずれかお選び下さい）
牡丹鱧
又は
名代すっぽん

向附　本日のお造り盛り

焼肴　滋賀県産
鮎塩焼きと踊り揚げ

強肴　黒毛和牛冷ししゃぶ

鉢物　（いずれかお選び下さい）
京都上賀茂産
京賀茂なす
冷し鉢　又は　田楽

御飯　土用の丑にちなみ
美濃吉名物
うなぎ御飯　留椀　香物

水物　抹茶グラニテ

16500円
（本体価格15000円）

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　近鉄上本町店　調理長　坂　千明

SPECIAL KAISEKI　¥12100 *incl.tax

特別懐石　祇園祭

前菜　祇園祭りにちなみ

向附　鱧落としと
本日のお造り

煮物椀　牡丹鱧

主菜　（いずれかお選び下さい）
・滋賀県産
鮎塩焼きと踊り揚げ
万願寺唐辛子
・黒毛和牛ローストビーフ
万願寺唐辛子

中皿　はも寿司

鉢物　（いずれかお選び下さい）
京都上賀茂産京賀茂なす
冷し鉢　又は　田楽

御飯　美濃吉名物
うなぎ御飯　留椀　香物

水物　抹茶グラニテ

12100円
（本体価格11000円）

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　近鉄上本町店　調理長　坂　千明

「京のごちそう膳」

6600円
（本体価格6000円）

先附　胡麻豆腐
　　汲み上げ湯葉
向附　本日のお造り盛り
お椀　名物京の白味噌仕立て
旬菜　海老と夏野菜天婦羅と
　　合鴨ロース
鉢物　京都上賀茂産
　　京賀茂なす旨煮
御飯　さざなみ御飯　留椀　香の物
デザート　パレット六種盛り

写真はイメージです。

「謝恩懐石」

8800円
（本体価格8000円）

前菜　夏の彩り盛り
向附　本日のお造り盛り
お椀　名物京の白味噌仕立て
焼肴　（いずれかお選び下さい）
　　黒毛和牛ローストビーフ
　　又は
　　はもと夏野菜　天婦羅
鉢物　京都上賀茂産
　　京賀茂なす旨煮
御飯　はも御飯　茶漬け出汁　薬味
水物　抹茶グラニテ

「うなぎ御膳」

6600円
（本体価格6000円）

先附　季節の小鉢
向附　本日のお造り
焼肴　鰻巻き
　　鰻肝しぐれ煮
鉢物　季節の炊き合わせ
御飯　美濃吉名物
　　鰻ひつまむし
　　薬味　出汁
水物　本日のデザート

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　近鉄上本町店　調理長　坂　千明

数量限定

夏の松花堂弁当

4180円
（本体価格3800円）

写真はイメージです。
日によりお献立内容は異なります。

◎御飯を名物うなぎ御飯に変更
プラス1650円
税込

◎京都上賀茂産
京賀茂なす田楽付き
プラス1980円
税込

◎鱧落とし付き
プラス1980円
税込

食後にいかがでしょうか

❖甘味・抹茶セット
880円
税込
MATCHA
and sweets
¥880*incl.tax

❖コーヒー（ホット・アイス）
660円
税込
COFFEE
¥660*incl.tax

SYOKADO-BENTO
MINOKICHI: Traditional Kyoto Cuisine Restaurant since 1716

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　近鉄上本町店　調理長　坂　千明

逸品料理

鰻

かば焼き 又は 白焼き
（二切れ） 2,750円税込
（三切れ） 4,400円税込

鰻ざく 1,650円税込

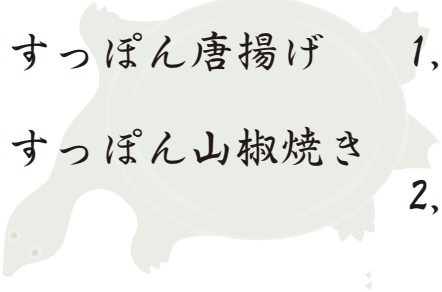
鰻ひつまぶし 3,300円税込

丸

すっぽん小鍋 2,200円税込

すっぽん唐揚げ 1,650円税込

すっぽん山椒焼き 2,200円税込



造里

お造り三種盛り 3,300円税込

鮪 1,650円税込

鯛 1,650円税込

旬

伝統の京野菜
京都上賀茂産 賀茂茄子

- 田楽
- 揚げ出し
- 天婦羅

各1,980円税込

はも落とし 1,980円税込

はも天婦羅 1,980円税込

はもざく 1,650円税込

黒毛和牛炙り焼き 2,750円税込

合鴨ロース炙り焼き 1,980円税込

万願寺唐辛子 天婦羅 1,320円税込

焼き万願寺唐辛子 1,320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。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 近鉄上本町店 調理長 坂 千明

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

「竹」　3,300 円税込
「松」　4,840 円税込
「特上」　6,380 円税込

逸品付き 期間限定

- はも落とし付き　プラス 1,980 円税込
- 滋賀県産　鮎塩焼き付き　プラス 1,650 円税込

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
うなぎ姿ずしは美濃吉の登録商標です。

ハーフサイズ　2,160 円税込

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。

❖ 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いたします ❖

写真はイメージです。京懐石美濃吉　近鉄上本町店　調理長　坂　千明

備長炭で丁寧に焼き上げた
美濃吉名物の鰻
是非ご賞味ください

土用の丑

今年は
七月十九日（土）
七月三十一日（木）

ご予約承り中

京懐石
美濃吉
近鉄上本町店

電話 〇六（六七七一）四一八五

個室のご案内

店内には、ホール席
カウンター席の他、
ご宴会や各種お祝い、
お集まりに最適な
大小個室がございます。

個室　16名様まで

個室　20名様まで

個室　10名様まで

ご予約はお電話、店頭、
WEBより承ります。

＊WEBご予約は【ぐるなび】【一休】をご利用ください。

ぐるなび

個室料として別途ご利用代金の10％を頂戴いたします。

ホール・カウンター

見晴らしの良いホール席の他、
お気軽にご利用いただける
カウンター席もございます。

各コース料理にプラス2750円（税込）

- ビール中瓶（アサヒスーパードライ）
- ノンアルコールビール（ドライゼロ）
- 日本酒
- 焼酎（麦・芋）
- グラスワイン（赤・白）
- ウイスキー
- 梅酒
- ウーロン茶
- コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジジュース

京懐石美濃吉　近鉄上本町店（近鉄百貨店上本町店 12F）　TEL.06（6771）4185