



お献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

近鉄上本町店



美食懐石

春の芽吹き野菜や、
筍、伊勢海老、あわびを
贅沢に盛り込みました

要予約

花 二、〇〇〇〇円
税込

月 二、五〇〇〇円
税込

雪 三、〇〇〇〇円
税込

写真はイメージです。
料理内容はお問い合わせください。





KAISEKI-gourmet ¥16500 *incl.tax

調理長おすすめ

「グルメ懐石」

先附 京都産筍炭火焼き

向附 本日のお造り盛り
とろ鮪握り

小鍋 (いづれかお選び下さい)

京都産筍と

伊勢海老 白味噌仕立て

又は

名代すっぽん小鍋

焼肴 黒毛和牛ロースト

進肴 滋賀県産

活け鮎踊り揚げ

御飯 筍釜炊き御飯

名物うなぎ蒲焼

留枕 香の物

水物

甘味

お薄

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 はるらんまん

春爛漫

前菜 春の彩り盛り

向附 本日のお造り盛り

椀替り

名物京の白味噌仕立て
京都産筍と伊勢海老

旬菜 (いづれかお選び下さい)

白魚天婦羅 春野菜天婦羅
又は

黒毛和牛炙り焼き 春野菜天婦羅

鉢物 筍土佐煮

御飯 (いづれかお選び下さい)

筍と桜海老の御飯 留椀 香の物
又は

名物うなぎ御飯 留椀 香の物

水物
甘味

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

「京の春御膳」

6600円
(本体価格6000円)

先附 胡麻豆腐 湯葉
うすい豆餡

向附 本日のお造り盛り

椀物 名物京の白味噌椀

主菜 国産牛ひれ肉ロースト
春野菜

鉢物 筍土佐煮

御飯 筍と桜海老ちらし
小茶碗蒸し 香の物

水物



写真はイメージです。

「謝恩懐石」

8800円
(本体価格8000円)

前菜 春の彩り盛り

向附 本日のお造り盛り

椀物 名物京の白味噌仕立て

主菜 (いずれかお選びください)
鱈木の芽焼き

又は

国産牛ひれ肉ロースト

鉢物 筍土佐煮

御飯 筍と鰻ちらし

小茶碗蒸し 香の物

水物
甘味



「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



数量限定

お花見弁当

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

◎生麩

三色田楽付き

プラス1320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

OHANAMI-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

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。



竹



特上

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

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致します

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。

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



うな重「特上」



うな重「竹」



うなぎ姿ずし

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

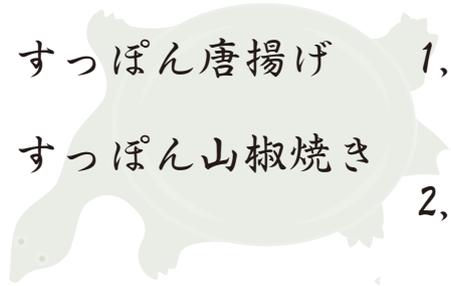


丸

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



造り

お造り三種盛り 3,300 円 税込

鮪 1,650 円 税込

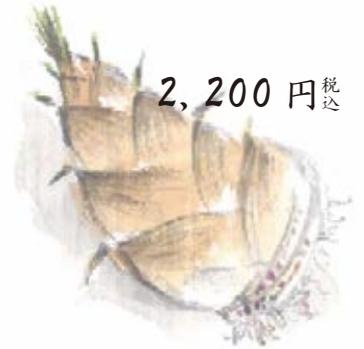
鯛 1,650 円 税込

旬

筍土佐煮 1,320 円 税込

筍天婦羅 1,650 円 税込

焼き筍 2,200 円 税込



伊勢海老うに焼き 3,850 円 税込

白魚玉小鍋 1,320 円 税込

黒毛和牛炙り焼き 2,750 円 税込

国産牛ひれ肉ローストビーフ 2,750 円 税込

春野菜天婦羅 1,320 円 税込

桜海老かき揚げ 1,320 円 税込

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】【二休】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

