



2021. 長月のお献立

since 1716

京料理・鰻 **美濃吉**

Minokichi of Kyoto

阪急うめだ本店

京料理

京の懐石弁当 4,180 円(税込)

季節限定「秋の彩り膳」 5,500 円(税込)

謝恩特別懐石「十五夜 じゅうごや」 8,800 円(税込)

中秋の名月にちなんで

グルメ特別懐石「観月の夕べ」 11,000 円(税込)



写真はイメージです。

季節限定

「秋の彩り膳」

5500円(税込)

先付 松茸と水菜のお浸し

向付 本日のお造り盛合せ

椀物 松茸と鱧真丈 柚子

旬菜 大海老ときのかき
野菜天ぷら

鉢物 秋茄子 ずいき 餡掛け

御飯 きのこ御飯
香物 止椀

甘味

プラス1100円で「椀物(松茸と鱧真丈)」を
「松茸土瓶蒸し」に変更することができます

「京の懐石弁当」

4180円(税込)

旬の逸品の数々を盛り込みました
評判の京の白みそ椀が付きます



プラス1100円で「白みそ椀」を
「松茸土瓶蒸し」に変更することができます

おすすめドリンク

京都 miyako ゆずサイダー 250 ml 瓶 880円(税込)

京都産の柚子を贅沢にしぼり、素材をいかした甘さ控えめでクールな大人のサイダーです。

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。

京料理・鰻 美濃吉 阪急うめだ本店 料理長 椿 新二



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。
アレギーにつきましては係員にお尋ねください。

京料理・鰻 美濃吉 阪急うめだ本店 料理長 椿 新二

中秋の名月にちなんで

グルメ特別懐石

「観月の夕べ」

11000円(税込)

先付 胡桃豆腐 山葵旨出汁

向付 本日のお造り盛合せ

椀替り 松茸と名残り鱧 土瓶蒸し
すだち

中八寸 仲秋の名月にちなんで

主菜 黒毛和牛炙り焼き
焼きのこ

鉢物 秋茄子ずいき 餡掛け

御飯 松茸御飯
添え 名物うなぎかば焼き
止椀香物

水物 本日のデザート

甘味

お薄



季節の一品料理



【 美濃吉名物 鰻 】

うなぎ蒲焼
4,400 円(税込)

うなぎ白焼
4,400 円(税込)

うざく
1,320 円(税込)



【 秋の味覚 松茸 】

松茸柑橘浸し
1,100 円(税込)

松茸土瓶蒸し
2,200 円(税込)

松茸天ぷら
2,750 円(税込)

焼き松茸
3,300 円(税込)



【 おすすめ料理 】

黒毛和牛炙り焼き <100g>
2,750 円(税込)

お造り盛り合わせ
2,200 円(税込)

天ぷら盛り合わせ
2,200 円(税込)

松茸と黒毛和牛すき焼き
3,300 円(税込)



すっぽん小鍋
2,200 円(税込)

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。

うなぎ重「松」のイメージです

うなぎ重

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)

30分ほどお時間がかかる場合がございます。



竹



特上

うなぎ懐石

8,800 円(税込)

先付、本日のお造り盛り合せ、名代すっぽん小鍋、うぎく(うなぎの酢の物)、うなぎ蒲焼、御飯、香の物、止椀、本日のデザート



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。

京料理・鰻 美濃吉 阪急うめだ本店 料理長 椿 新二

お昼のおすすめ

昼限定 15時まで

うな重「梅」

2,200円(税込)

裂きたて、焼きたての
国産うなぎを
少量サイズにてご用意いたします

※30分ほどお時間がかかる場合がございます。

平日・昼限定 20食

京料理をお手軽に

京の季節膳

2,750円(税込)

- ・うまき きのこと水菜お浸し
- ・名物白味噌椀
- ・お造り三種盛り
- ・秋茄子 ずいき 餡掛け
- ・ちりめん山椒御飯 香物
- ・甘味

おすすめドリンク

京都miyakoゆずサイダー

250ml 瓶 880円(税込)

京都産の柚子を贅沢にしぼり、
素材をいかした甘さ控えめでクールな
大人のサイダーです。