

文月 神戸牛 瀬戸内鰻
天竜 伊勢海老
あわび 特別懐石
お献立

食前酒

先付 あわび・フカヒレ
美味出汁

前菜 夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ

煮物椀 京の白味噌仕立
おこぜ揚げ
とき辛子

向付 壺、本鮪握り

式 鰻切り落とし
本日のお造り
梅肉醬油

焼物 一、長野天竜鮎笹焼
蓼酢

旬菜 一、伊勢海老
三色揚げ
レモン

御飯 秋田米サキホコレ
釜焚き
香の物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和八年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

文月 総調理長特別懐石
お献立

食前酒

前菜 夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

煮物椀 瀬戸内鰻焼目
素麺 冬瓜 すだち

向付 壺、瀬戸内鰻
切り落とし
梅肉醬油

式 鯛と本鮪
本日のお造り

焼物 一、長野天竜鮎笹焼
蓼酢

旬菜 一、あわびと
京賀茂茄子田楽

御飯 名代うなぎ蒲焼
秋田米サキホコレ
釜焚き
香の物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和八年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

文月 創業三百十周年
特別懐石
お献立

食前酒

前菜 初夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

煮物椀 瀬戸内鰻真蒸
すくい取り
じゆん菜 すだち

向付 鯛薄造り
瀬戸内鰻切り落とし

揚物 おこぜ唐揚げ
瀬戸内鰻揚げ
車海老揚子
京賀茂茄子揚子
きくさく揚げ
万願寺唐辛子
レモン 塩

旬菜 池袋特別逸品
祝京湯葉蒸し
あわびれ姿
伊勢海老 鯛
百合根 銀杏

御飯 秋田米サキホコレ
比内地鶏と
もろこし御飯
釜焚き
香の物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和八年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

文月 グルメ懐石お献立
14,300円

食前酒

前菜 夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

向付 壺、瀬戸内鰻
切り落とし
梅肉醬油

式 鯛と本鮪
本日のお造り

旬菜 常陸黒毛和牛すき鍋
九条葱 玉葱
笹がき牛蒡

御飯 名代国産
ミニうなぎ
香の物 赤出汁

水物 季節の果物

令和八年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

文月 北山懐石お献立
12,100円

食前酒

前菜

夏の彩り
名物フオアグラテリリーヌ
煮こごり

煮物椀

鱧真蒸すくい取り
鱧素麺 すたち

向付 本日のお造り

焼物 長野天竜鮎踊り焼
蓼酢

旬菜 常陸黒毛和牛
冬瓜九条葱
みたらし 餡かけ

御飯 秋田米
焼鯛 サキホコレ
もろこし御飯
釜焚き
香の物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味

令和八年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

文月 聖護院懐石
「祇園祭（ぎおんまつり）」
お献立

9,350円

食前酒

前菜

夏の彩り
名物フオアグラテリリーヌ
煮こごり

煮物椀

鱧真蒸すくい取り
青菜 すたち

向付 本日のお造り

焼物 すずき蓼焼

旬菜 瀬戸内鱧柳川鍋
牛蒡 九条葱
粉山椒

御飯 秋田米
もろこしサキホコレ
釜焚き
香の物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味

令和八年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

文月 旬懐石お献立
6,050円

食前酒

前菜 夏の彩り

煮物椀 京の白味噌仕立

向付 本日のお造り

焼物 牛ヒレ和風焼

鉢物 京の伝統野菜
京都上賀茂
賀茂茄子
銀吉野 生姜おろし
きざみ茗荷

御飯 季節の御飯
釜焚き
香の物 赤出汁

水物 季節の果物

令和八年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

文月 うなぎ懐石 お献立

食前酒

前菜

夏の彩り
名物フオアグラテリリーヌ
煮こごり

向付 瀬戸内鱧お切り落とし
本日のお造り

焼物 うなぎ白焼
山葵おろし

旬菜 うなぎとすっぽん
柳川鍋
粉山椒

御飯 うなぎ重
釜焚き
香の物 赤出汁

水物 季節の果物

令和八年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦