

大事なお集まりに

それぞれのお席に相応しい器とお料理で
大切なひとときに彩りを与えます。

< 土日祝 15時～17時限定 >

1.5時間飲放題・税サ・部屋代込みのお得セットプラン

【お祝い事セットプラン】12,000円^{税込}コース《全8品》

お顔合わせ、祝い事などにぴったりのプラン

お祝い懐石は9,350円^{税込}コースよりご用意。

平日昼限定の6,050円^{税込}コースもございます。

お子様のお祝いに

【お食い初め膳 小鯛付き】 3,300円^{税込}

【お子さま弁当】 3,300円^{税込} / 5,500円^{税込}



テーブル大広間「嵐山」
40名様まで



掘りごたつ式個室「粟田口」
2～4名様



テーブル個室「上七軒」
4～8名様

スタッフによる長年培われた料亭ならではのきめ細かな心遣いと確かなサービス。
大切なお時間を過ごすのに大変便利な個室が大小8部屋ございます。
京都を感じさせる落ち着いた雰囲気、多彩なご利用人数でのご案内が可能です。

池袋駅3分。享保時代より続く老舗の京料理の味
素材を活かす伝統の技をご堪能下さい

お子様 お孫様のお祝いに



- お宮参り 男の子は生後 30 日目、女の子は 31 日目
(地域によります)
- お食い初め 御百日祝い 生後 百~百二十日目頃。
- 初節句 子供が生まれて初めて迎える節句。
- 初誕生日 満 1 歳の誕生日をお祝いします。
- 七五三 11月15日氏神様にお参りする行事です。
- ご入園・入学
- 十三参り 数え年 13 歳。 4 月 13 日にお参りする行事です。
- 成人式 満 20 歳の男女が 1 月の第 2 月曜日に行う儀式です。



お食い初め膳 3,300 円 (税込)

(予約制)

赤ちゃんの健やかな成長と一生食べ物に困らないようにと願い
初めて母乳以外の食べ物を用意し食べさせるまねをします。



お子様用にアレンジしたお弁当です (予約制)

お子様弁当
3,300 円 (税込)

- ・ 出汁巻き玉子
- ・ 焼魚
- ・ 黒豆
- ・ 野菜焼き合せ
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 季節の御飯
- ・ お吸物

お子様弁当
5,500 円 (税込)

- ・ 出汁巻き玉子
- ・ 焼魚
- ・ 牛肉和風焼き
- ・ 野菜焼き合わせ
- ・ 海老と野菜の揚物
- ・ 黒豆
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 野菜の焼き合わせ
- ・ 季節の御飯
- ・ お吸い物
- ・ デザート

※写真はお子様弁当 5500 円のイメージです。

※写真はイメージです。お献立内容は当日の仕入れにより内容が異なる場合がございます。

お得なお祝い事セットプラン

1.5 時間飲放題付き 4 名様より

12,000 円 / 1 名様



- 【前 菜】
 - 【煮物椀】
 - 【向 付】
 - 【焼 物】 祝鯛金銀姿焼
- ※1匹の大鯛（25cm程）を取り分けします。
- 【旬 菜】
 - 【御 飯】
 - 【水 物】

※写真は取り分け前のイメージです
※お献立内容は季節と仕入により異なります。

土日の 15 時の御予約限定のプランです。
土日祝日の 15 時から 17 時までの 2 時間制となります。
(4 名様以上のご予約とさせていただきます。)

お料理は御祝のお席を彩る、
お客様だけの特別懐石をご用意させていただきます。

1.5 時間飲み放題メニュー

- ・ 瓶ビール
- ・ 焼酎
- ・ 熱燗
- ・ ソフトドリンク



※写真はイメージです。お献立内容は当日の仕入れにより内容が異なる場合がございます。

京懐石 美濃吉 池袋東武店（スパイス池袋東武 15F）ご予約・お問い合わせ 03（3980）8855

2026年3月 お顔合わせ お祝い懐石

一生に一度のおめでたい席にふさわしい特別懐石。
祝鯛金銀姿焼付のお祝いにちなんだ献立です。
お客様だけの特別懐石をご用意させていただきます。



※写真はイメージです。

お献立内容は当日の仕入れにより内容が異なる場合がございます。

【お顔合わせお祝い懐石】

12,100円税込コース

- 【先付】 鶴香合
- 【前菜】 春の彩り
名物フォアグラテリーヌ煮ごり
- 【煮物椀】 たけのこ真蒸すくい取り
たけのこ 木の芽
- 【向付】 本日のお造り
- 【焼物】 祝鯛姿金銀焼 稲穂
※1匹の大鯛（25cm程）を取り分けします。
- 【旬菜】 常陸黒毛和牛みたらし餡かけ
たけのこ 春大根 九条葱
- 【御飯】 秋田米サキホコレ
桜海老とたけのこ御飯釜焚き
香の物 赤出汁
- 【水物】 季節の果物
甘味

お献立は一例でございます。

御料理、ご人数などの希望をお気軽にお申し付け下さいませ。

2026年3月 お祝い懐石

慶びのとき いつまでも 心に残る祝いの席

お顔合わせ、ご結納、ご披露宴、記念日、長寿のお祝いやお誕生日など
お慶びの思いをこめたお祝膳で楽しいひとときをお過ごしくださいませ

【お祝い懐石】

25,300 円税込コース

- 【飾り】祝鯛姿金銀焼
※1匹の大鯛（25cm程）を取り分けします。
- 【先付】鶴香合 野菜白和え
- 【前菜】春の彩り
名物 フォアグラテリーヌ煮こごり
- 【煮物椀】京の白味噌仕立
伊勢海老 わらび 京たけのこ
- 【向付】壺、下関とらふぐ
式、桜鯛と本日のお造り
- 【焼物】一、京たけのこ炭火焼
一、甘鯛の若狭揚げ
- 【旬菜】「小鍋」
常陸黒毛和牛香り鍋
京たけのこ 春野菜
- 【御飯】国産うなぎ蒲焼と
秋田米 サキホコレ釜炊き
香の物 赤出汁
- 【水物】季節の果物
甘味 お薄

【お祝い懐石】

18,700 円税込コース

- 【飾り】祝鯛姿金銀焼
※1匹の大鯛（25cm程）を取り分けします。
- 【先付】鶴香合
- 【前菜】春の彩り
名物フォアグラテリーヌ煮こごり
- 【椀替り】「小鍋」
京たけのこ すっぽん
- 【向付】桜鯛薄造りと下関とらふぐ
本日のお造り
- 【焼物】常陸黒毛和牛和風焼
- 【揚物】「三味変わり揚げ」
京たけのこ天ぷら
甘鯛若狭揚げ
車海老みじん粉揚げ
ふきのとう レモン 塩
- 【御飯】秋田米サキホコレ
桜海老と鯛たけのこ御飯釜炊き
香の物 赤出汁
- 【水物】季節の果物
甘味 お薄

※写真はイメージです。お献立内容は当日の仕入れにより内容が異なる場合がございます。

京懐石 美濃吉 池袋東武店（スパイス池袋東武 15F）ご予約・お問い合わせ 03（3980）8855

2026年3月 お祝い懐石

【お祝い懐石】

12,100 円税込コース

- 【先 付】 鶴香合
- 【前 菜】 春の彩り
名物フォアグラテリーヌ煮こごり
- 【煮物椀】 たけのこ真蒸すくい取り
たけのこ 木の芽
- 【向 付】 本日のお造り
- 【焼 物】 祝鯛姿金銀焼 稲穂
※1匹の大鯛（25cm程）を取り分けします。
- 【旬 菜】 常陸黒毛和牛みたらし餡かけ
たけのこ 春大根 九条葱
- 【御 飯】 秋田米サキホコレ
桜海老とたけのこ御飯釜焚き
香の物 赤出汁
- 【水 物】 季節の果物
甘味

【お祝い懐石】

9,350 円税込コース

- 【前 菜】 春の彩り
名物フォアグラテリーヌ煮こごり
- 【煮物椀】 たけのこ真蒸すくい取り
木の芽
- 【向 付】 本日のお造り
- 【焼 物】 鯛金銀焼き
- 【旬 菜】 サーモン桜葉蒸し
- 【御 飯】 秋田米サキホコレ
たけのこ御飯釜焚き
香の物 赤出汁
- 【水 物】 季節の果物 甘味

【平日限定】 飲み放題（2時間制） コース料理にプラス 4,400 円税込

※6名様より承ります。



飲み放題メニュー

- ・ 瓶ビール
- ・ 焼酎
- ・ 熱燗
- ・ ウィスキー
- ・ ソフトドリンク

※写真はイメージです。お献立内容は当日の仕入れにより内容が異なる場合がございます。

京懐石 美濃吉 池袋東武店（スパイス池袋東武 15F）ご予約・お問い合わせ 03（3980）8855

2026年4月 お顔合わせ お祝い懐石

一生に一度のおめでたい席にふさわしい特別懐石。
祝鯛金銀姿焼付のお祝いにちなんだ献立です。
お客様だけの特別懐石をご用意させていただきます。



※写真はイメージです。

お献立内容は当日の仕入れにより内容が異なる場合がございます。

【お顔合わせお祝い懐石】

12,100円税込コース

- 【先付】 鶴香合
- 【前菜】 春の彩り
名物フォアグラテリーヌ煮こごり
- 【煮物椀】 瀬戸内鯛真蒸すくい取り
たけのこ 木の芽
- 【向付】 本日のお造り
- 【焼物】 祝鯛姿金銀焼 稲穂
※1匹の大鯛（25cm程）を取り分けします。
- 【旬菜】 国産ヒレ肉みたらし餡
春キャベツ
- 【御飯】 秋田米サキホコレ
焼鯛とたけのこ御飯釜焚き
香の物 赤出汁
- 【水物】 季節の果物
甘味

お献立は一例でございます。

御料理、ご人数などの希望をお気軽にお申し付け下さいませ。

2026年4月 お祝い懐石

慶びのとき いつまでも 心に残る祝いの席

お顔合わせ、ご結納、ご披露宴、記念日、長寿のお祝いやお誕生日など
お慶びの思いをこめたお祝膳で楽しいひとときをお過ごしくださいませ

【お祝い懐石】

25,300 円税込コース

- 【飾り】祝鯛姿金銀焼
※1匹の大鯛（25cm程）を取り分けします。
- 【先付】鶴香合 野菜白和え
- 【前菜】春の彩り
名物 フォアグラテリーヌ煮ごり
- 【煮物椀】あいあめ葛叩き
京たけのこ わらび 木の芽
- 【向付】壺、金目鯛
式、初鯉と桜鯛のお造り
- 【焼物】伊勢海老酒盗焼
若鮎踊り揚げ
- 【旬菜】「小鍋」
京の白味噌仕立
秋田黒毛和牛 吉兵衛鍋
牛蒡 九条葱
京たけのこ 玉葱
- 【御飯】秋田米 サキホコレ
桜海老たけのこ御飯 釜炊き
香の物 赤出汁
- 【水物】季節の果物
甘味 お薄

【お祝い懐石】

18,700 円税込コース

- 【飾り】祝鯛姿金銀焼
※1匹の大鯛（25cm程）を取り分けします。
- 【先付】鶴香合
- 【前菜】春の彩り
名物フォアグラテリーヌ煮ごり
- 【椀替り】（丸仕立）すっぽん小鍋
春野菜
- 【向付】初鯉お造りと瀬戸内鯛
本日のお造り
- 【焼物】国産ヒレ肉朴葉焼
春野菜
- 【旬菜】金目鯛煮付け
たけのこ 木の芽
- 【御飯】秋田米サキホコレ
うなぎとたけのこ御飯釜炊き
香の物 赤出汁
- 【水物】季節の果物
甘味 お薄

※写真はイメージです。お献立内容は当日の仕入れにより内容が異なる場合がございます。

京懐石 美濃吉 池袋東武店（スパイス池袋東武 15F）ご予約・お問い合わせ 03（3980）8855

2026年4月 お祝い懐石

【お祝い懐石】

12,100 円税込コース

- 【先 付】 鶴香合
- 【前 菜】 春の彩り
名物フォアグラテリーヌ煮こごり
- 【煮物椀】 瀬戸内鯛真蒸すくい取り
たけのこ 木の芽
- 【向 付】 本日のお造り
- 【焼 物】 祝鯛姿金銀焼 稲穂
※1匹の大鯛（25cm程）を取り分けします。
- 【旬 菜】 国産ヒレ肉みたらし餡
春キャベツ
- 【御 飯】 秋田米サキホコレ
焼鯛とたけのこ御飯釜焚き
香の物 赤出汁
- 【水 物】 季節の果物
甘味

【お祝い懐石】

9,350 円税込コース

- 【前 菜】 春の彩り
名物フォアグラテリーヌ煮こごり
- 【煮物椀】 瀬戸内鯛真蒸すくい取り
木の芽
- 【向 付】 本日のお造り
- 【焼 物】 鯛金銀焼き
- 【旬 菜】 たぐり湯葉と鯛
湯葉包み べっこう餡
ぶろっこりー 木の芽
- 【御 飯】 秋田米サキホコレ
たけのこ御飯釜焚き
香の物 赤出汁
- 【水 物】 季節の果物 甘味



【平日限定】 飲み放題（2時間制） コース料理にプラス 4,400 円税込

※6名様より承ります。



飲み放題メニュー

- ・ 瓶ビール
- ・ 焼酎
- ・ 熱燗
- ・ ウィスキー
- ・ ソフトドリンク

※写真はイメージです。お献立内容は当日の仕入れにより内容が異なる場合がございます。

京懐石 美濃吉 池袋東武店（スパイス池袋東武 15F）ご予約・お問い合わせ 03（3980）8855