

文月 総調理長特別懐石 お献立

食前酒

前菜

蒸し柔煮
海老 オクラとろろ
山葵醤油
夏の彩り
名物 フォアグラ
テリーヌ煮こごり

煮物椀

瀬戸内淡路焼 鱧
鱧素麺
冬瓜 柚子

向付 壺、真こち薄造り

式 鱧切り落とし
本日のお造り

焼物一、長野県天竜鮎笹焼

一、常陸黒毛和牛
アスパラ包み焼

旬菜

伊勢海老三味揚げ
瀬戸内鱧 さくさく揚げ
万願寺唐辛子
レモン塩

御飯

名代 うなぎ蒲焼
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

令和四年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

文月 雅懐石お献立

食前酒

前菜

夏の彩り
名物 フォアグラ
テリーヌ
煮こごり

煮物椀

鱧真蒸すくい取り
鱧素麺
柚子 冬瓜

向付 瀬戸内鯛薄造り

鱧切り落とし
本日のお造り

焼物一、長野県鮎踊り焼

一、瀬戸内淡路鱧
さくさく揚げ

旬菜

茨城常陸黒毛和牛
京の白味噌仕立の鍋
九条葱

御飯

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

令和四年七月吉日

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

食前酒

前菜

蒸しあわび柔煮
海老 オクラとろろ
山葵醤油
夏の彩り
名物 フォアグラ
テリーヌ煮こごり

向付 壺、真こち薄造り

式 鱧切り落とし
本日のお造り

旬菜 一、長野県天竜鮎笹焼

一、茨城常陸黒毛和牛
アスパラ包み焼

御飯

ミニうな重
香の物 赤出汁

水物 季節の果物

令和四年七月吉日

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

食前酒

前菜

夏の彩り
名物 フォアグラ
テリーヌ
煮こごり

煮物椀

鱧真蒸すくい取り
青菜 柚子

向付 本日のお造り

四種盛り

焼物 長野県天竜鮎踊り焼

旬菜 瀬戸内淡路鱧の
すき鍋
淡路玉葱 九条葱
水菜

御飯 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

令和四年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

文月 聖護院懷石
「祇園祭り〜ぎおんまつり〜」
お献立

食前酒

前菜 夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮ごり

煮物椀 鱧真蒸すくい取り
青菜 柚子

向付 本日のお造り
四種盛り

焼物 すずき酒盗焼

旬菜 瀬戸内鯛と
鱧湯葉蒸し
百合根 銀杏 木茸
夏草 餡かけ 露生姜

御飯 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

令和四年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

文月 旬懷石お献立

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
三種盛り

旬菜 瀬戸内鱧
さくさく揚げ
レモン塩

冷し鉢 冬瓜含ませ煮と
野菜の焚き合せ
きざみ茗荷

御飯 季節の御飯
香の物 赤出汁

水物 季節の果物

令和四年七月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦