

長月 神戸牛 松茸 あわび
伊勢海老 下関とらふぐ
特別懐石

食前酒 36,300円 (税込)
お献立

先付 蒸しあわびと松茸 柑橘ジュレ
坂本蒟

前菜 初秋の彩り
名物フオアグラ テリリーヌ
煮こごり

椀替り 松茸土瓶蒸し
瀬戸内鱧 すだち

向付 壺、下関とらふぐ
薄造り

式、瀬戸内鯛と
本日のお造り
あしらひ

焼物 「伝統京野菜」
一、松茸炭火焼

一、伊勢海老雲丹
酒盗焼

旬菜 「伝統京野菜」
神戸牛と松茸すき焼
京九条葱 京牛蒡
万願寺唐辛子 京水菜
京トマト 温玉子

御飯 松茸御飯 釜焚き
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和六年九月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

長月 松茸特別懐石
お献立

食前酒 24,200円

前菜 初秋の彩り
名物フオアグラ テリリーヌ
煮こごり

椀替り 松茸土瓶蒸し
すだち

向付 壺、下関とらふぐ
叩き

式 本日のお造り

焼物 一、松茸炭火焼

一、子持鮎塩焼

旬菜 「伝統京野菜」
松茸すき焼
常陸黒毛和牛
京九条葱 京牛蒡
万願寺唐辛子 京水菜
京トマト

御飯 松茸御飯 釜焚き
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和六年九月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

長月 雅懐石お献立
17,600円

食前酒

前菜 初秋の彩り
名物フオアグラ テリリーヌ
煮こごり

椀替り 松茸土瓶蒸し

向付 下関とらふぐと
本日のお造り

焼物 子持鮎塩焼

揚肴 「伝統京野菜」
松茸さくさく揚げ
伊勢海老
万願寺唐辛子
レモン 塩

御飯 松茸御飯 釜焚き
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和六年九月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

長月 グルメ懐石お献立
14,300円

食前酒

前菜 初秋の彩り
名物フオアグラ テリリーヌ
煮こごり

向付 壺、下関とらふぐ叩き

式 本日のお造り

旬菜 「伝統京野菜」
松茸すき焼
常陸黒毛和牛
京九条葱 京牛蒡
万願寺唐辛子 京水菜
京トマト

御飯 名代国産
ミニうな重
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物

令和六年九月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

長月 北山懐石お献立
12,100円

食前酒

前菜

初秋の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

煮物椀

菊花海老真蒸
すくい取り
白きくらげ

向付 本日のお造り

旬菜 子持鮎栗田煮

強肴 「伝統京野菜」
常陸黒毛和牛

松茸 京かぶら 京茄子
和風だれ 黒胡椒

御飯 松茸御飯釜焚き

京漬物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和六年九月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

長月 聖護院懐石
「大文字くだいもんじゅ」

9,350円

食前酒

前菜

初秋の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

煮物椀

菊花海老真蒸
すくい取り

向付 本日のお造り

旬菜

「伝統京野菜」
瀬戸内鯛もろみ焼
伏見唐辛子

揚肴

「伝統京野菜」
鮮・京湯葉蒸し
百合根 木茸 銀杏
椎茸 ぶろっこり
べっこう 鰯かけ
生姜

御飯 きのこかやく御飯

釜焚き
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和六年九月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

長月 旬懐石お献立
6,050円

食前酒

前菜 初秋の彩り

煮物椀 京の白味噌仕立

向付 本日のお造り

焼物

「伝統京野菜」
牛ヒレ和風焼
伏見唐辛子

旬菜

「伝統京野菜」
京小かぶら 京湯葉
南 ぶろっこり
すり柚子

御飯 季節の御飯

京漬物 赤出汁

水物 季節の果物

令和六年九月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦