

【月】七、七〇〇円(税込)
大文字くだいもんじ

前菜 晩夏の彩り

お椀 帆立貝柱真丈

向付 本日のお造り

旬菜 いさぎ幽庵焼き
揚げ無花果 染め卸し

鉢物 【冷やし鉢】
冬瓜 茄子 湯葉
もろこし 餡

御飯 新生姜 御飯
京漬物 赤出汁

±二、七五〇円(税込)で
うなぎ蒲焼御飯に変更可

水物 季節の果物
甘味 お抹茶

【雪】二一、〇〇〇円(税込)
木染月くこそめづき

前菜 晩夏の彩り

お椀 【京都白味噌椀】
帆立貝柱真丈 冬瓜

向付 本日のお造り

焼物 甘鯛雲丹焼き
万願寺唐辛子

旬菜 く美濃吉名物
【吉兵衛鍋】
国産牛 賀茂茄子
九条葱 京とまと 花山椒

御飯 【釜炊き】
瀬戸内鯛
新生姜 御飯

±二、七五〇円(税込)で
うなぎ蒲焼御飯に変更可

水物 季節の果物
甘味 お抹茶

【晩夏のグルメ懐石】
一六、五〇〇円(税込)

前菜 晩夏の彩り

お椀 【京都白味噌椀】
鮑 白扇揚げ 冬瓜

向付 鱧落とし
本日のお造り

主菜 黒毛和牛 石焼き
京とまと

揚物 【長野県産】
天竜鮎東寺揚げ
万願寺唐辛子
酢橘

強肴 賀茂茄子 ふかひれ
葛餡かけ

御飯 【釜炊き】
鮎 御飯

±二、七五〇円(税込)で
うなぎ蒲焼御飯に変更可

水物 季節の果物
甘味 お抹茶

調理長特別懐石 【極】
二二、〇〇〇円(税込)

前菜 晩夏の彩り

お椀 焼目鮎 冬瓜 針生姜

向附 一、石鰯 薄造り
一、鱧落とし
本日のお造り

旬菜 く美濃吉名物
【吉兵衛鍋】
神戸牛 賀茂茄子
九条葱 万願寺唐辛子
花山椒

焼物 【長野県産】
天竜鮎 塩焼き
蓼酢

酢肴 鮑 京とまと

御飯 【名物】
うなぎ蒲焼御飯
赤出汁 京漬物

水物 季節の果物
甘味 お抹茶

【季節御膳】

夏の京御膳

六、〇五〇円(税込)

※ランチタイム限定

(土日祝は十七時まで)

一、自家製胡麻豆腐

一、京都白味噌椀

一、本日のお造り

一、国産牛 豆乳鍋

九条葱 水菜

一、ふぐ 海老 変わり揚げ

夏野菜

一、【冷やし鉢】

茄子 湯葉 もろこし餡

一、季節の御飯

一、甘味

令和7年(2025年)

◆ 八月献立そごう大宮店

※京弁当は平日昼20.個限定

京弁当(茶碗蒸し付)

一、七五〇円(税込)

京弁当(国産牛 鉄板焼き付)

四、四〇〇円(税込)

※懐石弁当は平日夜限定

懐石弁当 四、九五〇円(税込)

懐石弁当 白味噌椀付

五、五〇〇円(税込)

懐石 7/25~8/26

御膳 8/1~8/31