

【月】七、七〇〇円(税込)

清水くきよみず

前菜 夏の彩り

お椀 鱧 真丈 糸瓜

向付 本日のお造り

主菜 鱧 変わり揚げ

鉢物 【冷やし鉢】

丸茄子 とまと餡
茗荷 小芋 青柚子

御飯 夏野菜 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)

祇園祭くきおんまつり

前菜 夏の彩り

お椀 【京都白味噌椀】

鱧 真丈 糸瓜

向付 本日のお造り

主菜 国産牛 みぞれかけ

万願寺唐辛子
九条葱

強肴 鱧 梅肉揚げ

賀茂茄子 葛餡かけ

御飯 【釜炊き】

鱧 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

【夏のグルメ懐石】

一六、五〇〇円(税込)

前菜 夏の彩り

お椀 【京都白味噌椀】

ちりめん鱧 花山椒

向付 一、鱧落とし
一、本日のお造り

主菜 黒毛和牛炙り

賀茂茄子田楽
万願寺唐辛子

酢肴 鮑柔煮 おくら酢

御飯 【釜炊き】

鱧 からすみ 新生姜 御飯

赤出汁 京漬物

±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

【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、胡麻豆腐

一、京都白味噌椀

一、本日のお造り

一、国産牛 鉄板焼き

一、鱧と海老 変わり揚げ

一、【冷やし鉢】

丸茄子 とまと餡

一、季節の御飯

一、甘味

令和7年（2025年）

夏的美濃吉特別懐石

御飯 うなぎ 蒲焼き 御飯
赤出汁 京漬物

◆七月献立そごう大宮店

※三日前までの御予約制

※京弁当は平日昼20.個限定

水物 季節の果物

先付 鱧竹筒寄せ

甘味 お抹茶

京弁当(茶碗蒸し付)

お椀 鱧 葛叩き

一、七五〇円(税込)

素麺 蓮芋 青柚子

京弁当(国産牛 鉄板焼き付)

四、四〇〇円(税込)

向附 一、鱧落とし 鱧焼霜造り
一、本鮪 鯛 雲丹包み

※懐石弁当は平日夜限定

懐石弁当 四、九五〇円(税込)

中八寸 【夏の彩り盛合せ】

懐石弁当 白味噌椀付

五、五〇〇円(税込)

・鱧南蛮・鱧寿司
・合鴨コース
・川海老 鮓煮・短冊松風
・ごり有馬煮
・鰻パイ包み焼き
・酢取蓮根

焼物 鮎笹焼き

酢立 蓼酢

主菜 神戸牛 しゃぶしゃぶ

九条葱 水菜

強肴 【京都白味噌仕立て】

伊勢海老 具足煮

賀茂茄子

万願寺唐辛子

懐石 6/26~7/24

御膳 7/1 ~7/31