

【月】七、七〇〇円(税込)

薫風くくんぷう

前菜 初夏の彩り

お椀 【京都白味噌椀】

湯葉真丈

蓬麩 木の芽

向付 本日のお造り

旬菜 すずき 雲丹 油焼き

蓼御し

鉢物 丸茄子 豚柔煮

みたらし餡

御飯 青豆御飯

(添え) ちりめん山椒

赤出汁 京漬物

水物 季節の果物

甘味 お抹茶

【雪】二二、〇〇〇円(税込)

青楓くあおかえで

前菜 初夏の彩り

お椀 【美濃吉名物】

鯉こく

木の芽 牛蒡

向付 本日のお造り

主菜 国産牛 みたらし餡

九条葱 丸茄子

伏見唐辛子

揚物 鱧 変わり揚げ

夏野菜

御飯 【釜炊き】

瀬戸内鯛

うすい豆 御飯

赤出汁 京漬物

水物 季節の果物

甘味 お抹茶

【初夏のグルメ懐石】

一六、五〇〇円(税込)

前菜 初夏の彩り

お椀 【美濃吉名物】

鯉こく

木の芽 牛蒡

向付 本日のお造り

主菜 黒毛和牛 朴葉焼き

九条葱 丸茄子

伏見唐辛子

強肴 稚鮎 木の芽揚げ

酢肴 順菜酢

御飯 【釜炊き】

うすい豆 御飯

(添え) 甘鯛からすみ焼き

赤出汁 京漬物

水物 季節の果物

甘味 お抹茶

調理長特別懐石

【極】くきわみ

二二、〇〇〇円(税込)

前菜 初夏の彩り

※当日注文可

お椀 【美濃吉名物】

鯉こく

木の芽 牛蒡

向付 一、初鰹 たたき

一、本日のお造り

主菜 伊勢海老 酒盗焼き

稚鮎 木の芽揚げ

強肴 黒毛和牛 花山椒鍋

九条葱 丸茄子

酢肴 鮑柔煮 順菜

御飯 【釜炊き】

うすい豆 御飯

(添え) うなぎ蒲焼き

赤出汁 京漬物

水物 季節の果物

甘味 お抹茶

【母の日懐石】

一三、二〇〇円(税込)

四月二十四日～五月十一日限定

前菜 初夏の彩り

お椀 【美濃吉名物】

鯉こく

木の芽 牛蒡

向付 本日のお造り

旬菜 稚鮎 木の芽揚げ

夏野菜

強肴 黒毛和牛 花山椒鍋

九条葱 丸茄子

御飯 うなぎちらし寿司

赤出汁 京漬物

水物 母の日パレット

お抹茶

【季節御膳】

初夏の京御膳

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 木の芽鍋

一、海老 変わり揚げ

夏野菜

一、丸茄子田楽

一、季節の御飯

一、甘味

令和7年(2025年)

◆五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 4/24~5/28

御膳 5/1~5/31