お献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

そごう大宮店

Chef's Recommendations KAISEKI ￥25000 （￥27500 *Incl. tax）

新調理長特別懐石

【蘭（らん）】

前日までの御予約制

25、000円

（税込27500円）

前菜　春の彩り

お椀　【京の白味噌仕立て】
あいなめ餅粉揚げ
筍

向付　一、瀬戸内桜鯛雲丹包み
一、伊勢海老と
本日のお造り

焼物　鰻源平焼き
筍　木の芽焼き

旬菜　神戸牛しゃぶしゃぶ
春野菜　美濃吉特製胡麻だれ

御飯　【釜炊き】
京筍御飯
添え　のどぐろ　からすみ焼き
赤出汁　香物

水物　季節の果物
甘味　お抹茶

写真はイメージです。
別途アレルギー一覧表をご用意しております。
アレルギーがご心配のお客様は係りにお申し付けくださいませ
仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。

京懐石美濃吉　そごう大宮店　調理長　新田次郎

20th SPECIAL KAISEKI ￥15000 （ ￥16500 *Incl. tax ）

期間限定　3月28日より4月25日まで

二〇周年謝恩特別懐石

15、000円
（税込16500円）

前菜　春の彩り

お椀　あいなめ葛打ち
筍

向付　瀬戸内桜鯛と
本日のお造り

主菜　黒毛和牛炙り焼き
筍　雲丹焼き

強肴　伊勢海老
春野菜　揚物

御飯　【釜炊き】
京筍　鮑　雲丹　御飯
赤出汁　香物

水物　季節の果物
甘味　お抹茶

写真はイメージです。
別途アレルギー一覧表をご用意しております。
アレルギーがご心配のお客様は係りにお申し付けくださいませ
仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。

京懐石美濃吉　そごう大宮店　調理長　新田次郎

KAISEKI YUKI 雪怀石　　¥10000 （ ¥11000 *Incl. tax ）

雪懐石「春爛漫 はるらんまん」

10、000円（税込11000円）

前菜　春の彩り

お椀　【京の白味噌椀】
海老真丈　桜葉包み

向付　本日のお造り

焼物　桜鯛雲丹焼き
筍田楽

小鍋　国産牛　筍　春野菜

御飯　【釜炊き】
京筍　鮑　桜鯛　御飯
赤出汁　香物

水物　季節の果物
甘味　お抹茶

仕入れの都合により一部献立内容が変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

そごう大宮店　調理長　新田次郎

別途アレルギー一覧表をご用意しております。アレルギーがご心配のお客様は係りにお申し付けくださいませ

眼福、口福。
京の味覚を盛り込みました。

KAISEKI TSUKI 月怀石　　￥7000 （ ￥7700 *Incl. tax ）

月懐石「花霞 はなかすみ」

7、000円（税込7700円）

前菜　春の彩り

お椀　海老真丈　桜葉包み

向付　本日のお造り

旬菜　桜鯛　木の芽焼き
　　筍田楽

鉢物　京筍　吉野餡
　　鯛の子

御飯　京筍御飯　桜海老
　　赤出汁　香物

水物　季節の果物
　　甘味　お抹茶

仕入れの都合により一部献立内容が変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

そごう大宮店　調理長　新田次郎

別途アレルギー一覧表をご用意しております。アレルギーがご心配のお客様は係りにお申し付けくださいませ

ランチタイム限定

【季節御膳】　土日祝15時まで　平日14時まで

京の花見御膳

一、胡麻豆腐
一、京の白味噌椀
一、本日のお造り
一、国産牛 筍 木の芽鍋
一、【三色田楽】
　筍 サーモン 粟麩
一、筍 土佐和え
一、筍御飯 ちりめん山椒
一、香物
一、甘味

5、500円
（税込6050円）

写真はイメージです。仕入れによりお献立が変わる場合がございます

京懐石美濃吉　そごう大宮店　調理長　新田次郎

Seasonal set meal ￥5500 （ ￥6050*Incl. tax ）

うなぎ

20分程度お時間がかかります。ご了承ください

美濃吉は江戸時代、京都所司代より「川魚生洲八軒」の
一軒として許可をうけ現在に至っております

美濃吉名物　うな重（蒲焼一尾分）　4,800円
UNAJYU (2pieces of eel KABAYAKI)　（税込 5,280 円）

美濃吉名物　うな重（蒲焼一尾分）お刺身付　5,300円
UNAJYU (2pieces of eel KABAYAKI) with SASHIMI　（税込 5,830 円）

美濃吉名物　特うな重（蒲焼一尾半）　7,000円
Special UNAJYUI (3pieces of eel KABAYAKI)　（税込 7,560 円）

美濃吉名物　特うな重（蒲焼一尾半）お刺身付　7,500円
Special UNAJYUI (3pieces of eel KABAYAKI) with SASHIMI　（税込 8,250 円）

お土産、ご進物にぜひどうぞ

美濃吉名物　うなぎ姿ずし®

UNAGISUGATAZUSHI(Eel Sushi)

1本　3,800 円
（店内ご飲食：税込 4,180 円／お持ち帰り：税込 4,104 円）

ハーフサイズ　2,000 円
（店内ご飲食：税込 2,200 円／お持ち帰り：税込 2,160 円）

写真はイメージです。「うなぎ姿ずし」は美濃吉の登録商標です。

お部屋代は別途10%頂戴致します。
The private room charge adds 10% to the above-mentioned.

別途アレルギー一覧表をご用意しております。アレルギーがご心配のお客様は係りにお申し付けくださいませ

2023.7

京弁当

京料理をコンパクトに盛り込みました

平日のランチだけの個数限定メニューです

【20個限定・平日昼限定】

京弁当　茶碗蒸し付　**2,500 円**

KYO-BENTO with Chawanmushi　（税込　2750 円）

お料理内容は日により異なります。

係の者にお尋ねくださいませ。

*Chawanmushi is a traditional Japanese dish made with eggs, dashi broth, and various ingredients.
It is steamed in small bowls and served hot.

お部屋代は別途10%頂戴致します。

The private room charge adds 10% to the above-mentioned.

別途アレルギー一覧表をご用意しております。アレルギーがご心配のお客様は係りにお申し付けくださいませ

2024.2