



お献立

since 1716

**美濃吉**

Minokichi of Kyoto

京王新宿店



Chef's Recommendations Gourmet Kaiseki ¥22000 \*Incl. tax

「調理長特別グルメ懐石」

税込22,000円

食前酒

先付 鱧落とし

前菜 小鉢三種

椀替り 『小鍋仕立て』  
鱧 水菜

向付 一、夏ふぐ薄造り  
二、鮑お造り  
三、鰻握り

焼物 伊勢海老雲丹焼き  
賀茂茄子

旬菜 冬瓜まんじゅう

御飯 (いずれかお選びください)

- ・鯛御飯 香の物 赤出汁
- ・鯛茶漬 香の物

水物 メロン  
甘味 くずきり  
抹茶

アレルギー(特定原材料)については  
係の者におたずねください。

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。

京王新宿店 調理長 渡辺 功





GIONMATSURI KAISEI ¥16500

「**祇園祭特別懐石**」  
ぎおんまつり  
 税込 16,500円

食前酒

先付 鱧素麺

前菜 季節の彩り

椀替り 『土瓶仕立て』

鱧 粟麩 水菜

向付 夏ふぐ叩きと本日のお造り

焼物 鮎の塩焼

旬菜 賀茂茄子と黒毛和牛

みたらし餡掛け

酢肴 鮑土佐酢掛け

御飯 鱧御飯 赤出汁 香の物

水物 果物盛り合わせ

くずきり

抹茶

アレルギー(特定原材料)については  
 係の者におたずねください。

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。

京王新宿店 調理長 渡辺 功





FUMITSUKI KAISEKI ¥12100 \*Incl. tax

「文月特別懐石」  
ふみつき

税込 12,100円

食前酒

前菜 季節の彩り

煮物椀 『薄葛仕立て』

鱧 冬瓜

向付 本日のお造り

焼物 『宝楽盛』

炙り牛 賀茂茄子  
鱧変わり揚げ 万願寺

酢肴 じゅん菜

御飯 名物 鰻御飯 赤出汁 香の物

水物 果物盛り合わせ

くずきり

抹茶

アレルギー(特定原材料)については  
係の者におたずねください。

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。

京王新宿店 調理長 渡辺 功





AMANOGAWA Course ¥9350 \*Incl. tax

## 「天の川」

あまのがわ

税込 9,350円

### 食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 海老真丈すくい取り

向付 本日のお造り

焼物 鮎塩焼

旬菜 賀茂茄子と  
鱧の変わり揚げ

酢肴 合鴨ロース

御飯 (いずれかお選び下さい)

・とうもろこし御飯 赤出汁 香の物  
・うなぎ寿司 赤出汁

水物 果物盛り合わせ

甘味 ぐずぎり

抹茶

アレルギー(特定原材料)については  
係の者におたずねください。

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。

京王新宿店 調理長 渡辺 功





KAISEKI HANA ¥7150 \*Incl. tax

季節の御飯を

プラス2420円税込で

ミニリょうな重

に変更できます



〈お昼14時まで限定〉

花懐石「撫子」

税込7,150円

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 白味噌仕立椀

向付 本日のお造り

旬菜 (いずれかお選び下さい)

- ・赤城牛和風焼き(+1320円)
- ・海老と鰹の揚げ物

鉢物 冷やし鉢

賀茂茄子 小芋 南瓜

御飯 季節の御飯

赤出汁 香の物

水物 果物盛り合わせ

甘味 ぐずきり 又は 白玉ぜんざい

抹茶

※御飯のおかわりは2杯目からお代を頂戴いたします。

アレルギー(特定原材料)については  
係の者におたずねください。

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。

京王新宿店 調理長 渡辺 功



# 夏御膳

季節の前菜

白味噌椀

『宝楽盛』

海老と鱧の揚物

茄子田楽

本日のお造り

鮑酢の物

季節のご飯

または

そうめん

香の物

くずきり

税込 6,600円

創業 享保元年 京・粟田口

京懐石

美濃吉

京王新宿店 調理長 渡辺 功

NATSU GOZEN

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。アレルギー(特定原材料)については係の者におたずねください。御飯のおかわりは2杯目からお代を頂戴いたします。