



水無月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

そごう千葉店



写真は一例です。お献立内容は月により異なります。

KAISEKI-BENTO 怀石便当 ¥3800(¥4180 *Incl. tax)

懷石弁当「東山」

3,800円 (税込4180円)

食前酒

先付 水無月胡麻豆腐

椀物 京の白味噌椀
粟麩

旬菜 半月弁当

湯葉と本日のお造り
海老と野菜天ぷら
本日の焼き魚
本日の小鉢
焼きかまぼこ
牛肉炙り焼き

御飯 とうもろこし御飯
ちりめんじゃこ
香の物 吸い物

甘味 くずきり

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。

そごう千葉店 調理長 小川卓馬



HANA-KAISEKI ¥5000(¥5500 *Incl. tax)

花懐石「嵐山 あらしやま」

5,000円(税込5500円)

食前酒

前菜 季節の彩り五種

椀物 京の白味噌椀 粟麩

向付 本日のお造り二種

揚物 太刀魚三味揚げ 伏見唐辛子

*揚物をプラス一、一〇〇円で(税込)で
赤城牛ローストビーフに変更可

冷鉢 賀茂茄子 冬瓜 トマト

御飯 とうもろこし御飯 ちりめんじゃこ

赤出汁 香の物

水物 フルーツ

甘味 くずきり

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。

そごう千葉店 調理長 小川卓馬



KAISEKI TUKI 月懷石 ¥7000(¥7700 *Incl. tax)

月懷石「紫陽花 あじさい」

7,000円 (税込7700円)

食前酒

先付 水無月胡麻豆腐 順才

前菜 季節の彩り七種

椀物 鱧真丈 白瓜

向付 本日のお造り三種

揚物 太刀魚三味揚げ 伏見唐辛子

*揚物をプラス、一〇〇円(税込)で
赤城牛ローストビーフに変更可

冷鉢 賀茂茄子 冬瓜 トマト

御飯 釜炊き鯛と新生姜御飯

赤出汁 香の物

水物 千年一ジュレ フルーツ

甘味 くずきり

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。

そごう千葉店 調理長 小川卓馬



KAISEKI YUKI 雪懷石 ¥10000(¥11000 *Incl. tax)

雪懷石「清水 きよみず」

10,000円 (税込11000円)

食前酒

先付 水無月胡麻豆腐 順才

前菜 季節の彩り七種

椀物 鱧真丈 白瓜

向付 本日のお造り四種

焼物 長野県産 鮎塩焼き
賀茂茄子田楽

強肴 赤城牛ローストビーフ
和風ソース

御飯 釜炊き 鱧御飯 ひつまぶし仕立て
一番出汁 薬味

水物 千年一ジュレ フルーツ アイス

甘味 くずきり

抹茶

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。

そごう千葉店 調理長 小川卓馬

調理長 特別懐石

食前酒

前菜 煮あわび

水無月胡麻豆腐

前菜 季節の彩りと

珍味盛り合わせ

椀物 鱧真丈 白瓜

向付 本日のお造り四種

焼物 長野県産 鮎塩焼き

赤城牛炙り焼き

賀茂茄子田楽

強肴 伊勢海老白味噌煮

御飯 釜炊き白御飯

名物鰻御飯

赤出汁 香の物

水物 千年一ジュレ フルーツ アイス

甘味 くずきり

抹茶

15,000円 (税込16500円)

