

【月】七、七〇〇円(税込)  
紫陽花くあじさいく

【雪】二一、〇〇〇円(税込)  
天の川くあまのがわく

【夏のグルメ懐石】  
一六、五〇〇円(税込)

調理長特別懐石  
【極】くきわみく  
二二、〇〇〇円(税込)

前菜 夏の彩り

前菜 夏の彩り

前菜 夏の彩り

※当日注文可

お椀 すっぽん真丈

お椀 【京都白味噌椀】  
ちりめん鰻 花山椒

椀替り 鮑しゃぶしゃぶ  
肝ポン酢

前菜 夏の彩り

向付 本日のお造り

向付 本日のお造り

向付 鰻と  
本日のお造り

向付 一、鰻落とし  
一、本日のお造り

旬菜 甘鯛からすみ焼き  
夏野菜田楽

主菜 国産牛 柴餡かけ  
夏野菜

主菜 【京都白味噌仕立て】  
黒毛和牛 賀茂茄子  
万願寺唐辛子

焼物 若鮎塩焼き

焼物 若鮎塩焼き

鉢物 鰻香煎揚げ 丸茄子  
葛餡かけ

強肴 【京都上賀茂産】  
賀茂茄子 雲丹 田楽  
万願寺唐辛子

酢肴 雲丹 もずく酢

強肴 【京都上賀茂産】  
賀茂茄子 雲丹 田楽  
万願寺唐辛子

御飯 新生姜 御飯  
赤出汁 京漬物

御飯 【釜炊き】  
鯛 新生姜 御飯  
赤出汁 京漬物

御飯 【釜炊き】  
鯛 からすみ 新生姜 御飯  
赤出汁 京漬物

酢肴 鮑葛打ち もずく酢

±二、七五〇円(税込)で  
うなぎ蒲焼御飯に変更可

±二、七五〇円(税込)で  
うなぎ蒲焼御飯に変更可

±二、七五〇円(税込)で  
うなぎ蒲焼御飯に変更可

御飯 【釜炊き】  
新生姜 御飯  
(添え)うなぎ蒲焼き

水物 季節の果物  
甘味 お抹茶

水物 季節の果物  
甘味 お抹茶

水物 季節の果物  
甘味 お抹茶

水物 季節の果物  
赤出汁 京漬物

水物 季節の果物  
甘味 お抹茶

水物 季節の果物  
甘味 お抹茶

水物 季節の果物  
甘味 お抹茶

水物 季節の果物  
甘味 お抹茶

【父の日懷石】

一四、三〇〇円(税込)

五月二十九日〜六月十五日限定

前菜 酒菜三種盛り

椀替り

【名代】

すっぽん小鍋 九条葱

向付 鰻と

本日のお造り

主菜 黒毛和牛朴葉焼き

強肴

【京都上賀茂産】

賀茂茄子 煎り出汁

万願寺唐辛子

御飯

【名物】

うなぎ蒲焼御飯

赤出汁 京漬物

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

二、京都白味噌椀

三、本日のお造り

四、国産牛 鉄板焼き

五、鰻 海老 変わり揚げ

六、丸茄子 葛餡かけ

七、季節の御飯

八、甘味

令和7年(2025年)

◆六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)

※懷石弁当は平日夜限定

懷石弁当 四、九五〇円(税込)

懷石弁当 白味噌椀付

五、五〇〇円(税込)

懷石

5/29~6/25

御膳

6/ 1 ~6/30