



2020. 卯月のお献立

京都・粟田口 創業享保元年



竹茂楼

TAKESHIGERO

ホテル阪急インターナショナル店

お昼  
限定

## おまかせ懐石

¥5,000 (税込)

先付 胡麻豆腐 生雲丹 岩海苔煮

向付 本日のお造り盛合わせ

椀物 名物白味噌椀

焼物 ・サーモン 木の芽焼き  
・和牛炙り焼き 山菜芥子酢味噌掛け

鉢物 筍土佐煮 木の芽

食事 筍と桜海老御飯  
自家製糠漬け 赤出汁

デザート盛り合せ



OMAKASE KAISEKI ¥5000 \*incl.tax

写真はイメージです。献立内容は変更になる場合がございます。  
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

# 葵 懷 石

Kaiseki AOI 葵懷石

—— 先付 ——

蓮根餅 生雲丹 岩海苔煮

—— 向付 ——

本日のお造り盛合わせ

—— 椀物 ——

名物白味噌椀  
鯛あられ揚げ  
白子 花卉 木の芽

—— 主菜 ——

稚鮎踊り揚げ  
和牛炙り焼  
山菜芥子酢味噌掛け

—— 鉢物 ——

筍土佐煮  
木の芽

—— 食事 ——

筍ごはん  
すっぽん小茶碗蒸し  
自家製糠漬け

果物 甘味 お薄

¥8,000

(税サ込 ¥9680)

# 撫 子

Kaiseki NADESHIKO 抚子花 (撫子) 怀石

—— 先付 ——

蓮根餅 生雲丹 岩海苔煮  
(滋賀県産) 若鮎踊り揚げ

—— 煮物椀 ——

丸仕立の鮎女椀  
焼葱 独活 木の芽

—— 向付 ——

本日のお造り盛合わせ

—— 焼肴 ——

あわび肝焼  
甘鯛からすみ焼  
山菜芥子酢味噌掛け

—— 小鍋 ——

筍と黒毛和牛  
クレソン 木の芽

—— 食事 ——

美濃吉名物 うなぎ御飯  
又は  
釜炊き筍ごはん

すっぽん小茶碗蒸し  
自家製糠漬け

果物 甘味 お薄

¥12,000

(税サ込 ¥14520)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

## 今月のおすすめのお酒

純米酒「春鹿 大辛口」奈良 一合 1573 円

純米吟醸「福寿」兵庫 一合 2,420 円

# 旬懐石

Kaiseki SYUN 旬懐石

—— 先付 ——

蓮根餅 生雲丹 岩海苔煮  
(滋賀県産) 若鮎踊り揚げ

—— 向付 ——

本日のお造り盛合わせ

—— 椀物 ——

名物白味噌椀  
鯛あられ揚げ  
白子  
花卉 木の芽

—— 主菜 ——

甘鯛からすみ焼  
和牛炙り焼  
山菜芥子酢味噌掛け

—— 鉢物 ——

筍土佐煮  
木の芽

—— 食事 ——

筍ごはん  
すっぽん小茶碗蒸し  
自家製糠漬け

果物 甘味 お薄

¥10,000

(税サ込 ¥12100)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

## 今月のおすすめのお酒

純米酒「春鹿 大辛口」奈良 一合 1573 円

純米吟醸「福寿」兵庫 一合 2,420 円

開亭 10 周年記念 謝恩懷石

「一期一会」いちごいちえ

一期一会懷石 KAISEKI-ICHIGOICHIE

—— 食前酒 ——

千年一

—— 先付 ——

ごま豆腐

生雲丹

—— 向付 ——

本日のお造り盛合わせ

—— 煮物椀 ——

あぶらめのお吸い物

—— 主 菜 ——

伊勢海老鬼殻焼

あわび肝焼

若鮎踊り揚げ

—— 小 鍋 ——

筍と黒毛和牛焚き合せ

—— 食 事 ——

美濃吉名物

鰻と筍の釜炊き御飯

止椀 香の物

果物 甘味 お薄

¥15,000

(税サ込 ¥18150)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.



写真はイメージです。

今月のおすすめのお酒

純米酒「春鹿 大辛口」奈良 一合 1573 円

純米吟醸「福寿」兵庫 一合 2,420 円

美濃吉名物  
うなぎ懐石

UNAGI Course(eel) 鰻魚套餐

—— 先 附 ——

季節の逸品

Seasonal dish  
时令菜肴

—— 向 付 ——

本日のお造り盛合わせ

SASHIMI 刺身拼盘

—— 小 鍋 ——

すっぽん小鍋

small hotpot with soft-shelled turtle 日式甲鱼火锅

—— 主 菜 ——

うなぎ源平焼

(蒲焼きと白焼き)

Genpei Yaki (eel Shirayaki and eel Kabayaki)  
鰻魚源平焼(原味烤, 蒲烧)

—— 酢 肴 ——

うざく(うなぎ酢物)

Vinegared Eel 日式醋拌鰻魚

—— 御 飯 ——

うなぎ丼

肝吸い香の物

Donburi bowl of rice topped with grilled eel.  
Kimosui (Clear soup with eel liver), Pickles  
鰻魚飯 鰻魚肝湯 咸菜

—— 水 物 ——

フルーツ

Assorted Fruits 水果拼盘

¥12,000

(税サ込 ¥14520)

食材の産地は係の者にお尋ねください。  
天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。  
Please understand that the Contents of the meals may be changed.



写真はイメージです。



要予約 Advance Order Required 要预约

## 特別懐石「桐」

Kaiseki KIRI 桐怀石

¥30,000

(税サ込 ¥36300)

要予約 Advance Order Required 要预约

## 特別懐石「茜」

Kaiseki AKANE 茜怀石

¥25,000

(税サ込 ¥30250)

## すっぽん懐石

SUPPON Course(soft-shelled turtle) 甲鱼套餐

¥15,000

(税サ込 ¥18150)

前菜、お造り、すっぽん鍋、すっぽん唐揚げ、すっぽん雑炊、漬物、水物

Hors d'oeuvres/Sashimi/Hotpot with SUPPON(Soft-shelled Turtle)/Deep-fried SUPPON/

SUPPO-Zosui(rice and soft-shelled turtle porridge )/Pickles/Dessert

前菜什锦拼盘，刺身，日式甲鱼火锅，甲鱼唐揚げ，日式甲鱼杂粥，咸菜，甜点

## 神戸牛炙り焼きコース

KOBE-Beef TERIYAKI steak 神戸牛照烧牛扒

¥15,000

(税サ込 ¥18150)

前菜、神戸牛炙り焼き、御飯、漬物、水物

Hors d'oeuvres/Broiled KOBE-Beef /rice/pickles/dessert

前菜什锦拼盘，炙烤神戸牛，白米饭，咸菜，甜点

要予約 Advance Order Required 要预约

## 神戸牛すき焼き (又はしゃぶしゃぶ)

KOBE-Beef SUKIYAKI or SHABU-SHABU

神戸牛寿喜烧 或 涮锅

¥18,000

(税サ込 ¥21780)

前菜、神戸牛すき焼き(又はしゃぶしゃぶ)、水物

Hors d'oeuvres/KOBE-Beef SUKIYAKI or SHABU-SHABU /Dessert

前菜什锦拼盘，神戸牛寿喜烧 或 涮锅，甜点

※6月～8月は販売を休んでおります。

お献立内容、器は月により異なります。