



2020. 卯月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

四条河原町店

お花見弁当

HANAMI-BENTO

¥ 3,800 +税

季節のデザート付

HANAMI-BENTO with dessert

¥ 4,600 +税



写真はイメージです



写真はイメージです

京弁当

KYO-BENTO

¥ 2,000 +税

京弁当 生麩田楽付

KYO-BENTO with DENGAKU

¥ 2,500 +税

京弁当 大海老と野菜の天ぷら付

KYO-BENTO
with TEMPURA

¥ 2,800 +税

お料理内容は日により異なります。 係りの者にお尋ねくださいませ。

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。

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

京懐石美濃吉 四条河原町店 調理長 畠壽成

鴨 川

KAMIGAMO

¥ 3,800 +税

前菜 彩り盛り合せ

椀物 京の白味噌仕立て もち麩 辛子

造り 鯛と湯葉のお造り

揚物 大海老と筍の天ぷら よもぎ麩田楽

鉢物 筍土佐煮 木の芽

御飯 筍御飯 赤出汁 香の物

水物 デザート盛り合わせ



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

花懐石

HANA

¥ 5,000 +税

一献酒

前菜 彩り盛り合せ

椀物 京の白味噌仕立て
もち麩 辛子

造り 本日のお造り

主菜 海老と筍の天ぷらと
国産牛ロースト

鉢物 筍土佐煮 木の芽

御飯 筍御飯 赤出汁 香の物

水物 デザート六種盛り



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。

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

謝恩懷石

SYAON-KAISEKI

¥ 8,000 +税

一献酒

先付 胡麻豆腐

前菜 春の彩り盛り合せ

椀物 京の白味噌仕立て
鯛あられ揚げ

造り 本日のお造り

主菜 黒毛和牛炙り串
活け稚鮎踊り揚げ

鉢物 筍土佐煮 木の芽

御飯 筍と桜海老御飯 赤出汁 香の物

水物 デザート 甘味 お薄



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。

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

特別懐石 はるらんまん

春爛漫

◆ 一献酒

◆ 胡麻豆腐 雲丹

◆ 鯛白子と春の彩り

◆ 小鍋

伊勢海老 筍 白味噌仕立て

◆ 鯛うす造り
とろ鮪

◆ 筍木の芽焼き

◆ 黒毛和牛炙り焼き
活け稚鮎踊り揚げ

◆ うな重(小) 香の物 赤出汁

◆ 季節のデザート

◆ 甘味

◆ お薄
10,000円 + 税



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

創業享保元年 京・粟田口

京懐石

美濃吉

京懐石美濃吉 四条河原町店 調理長 島壽成



この他、「お祝い弁当」「ご法事弁当」など、ご予算に応じてご用意させていただきます。

お持ち帰り弁当 京の松華堂弁当

3000円(税別)
5000円(税別)

お持ち帰り始めました。
会議やお集りでのご利用に是非ご利用くださいませ。
前日までにご予約くださいませ。お届けも、ご相談くださいませ。

写真は3000円(税別)のイメージでございます。



うな重
(蒲焼き1尾分)
3800円(税別)



特上うな重
(蒲焼き1.5尾分)
4800円(税別)



美濃吉名物
うなぎ姿寿司
3800円(税別)
ハーフサイズ 2000円(税別)