



2020. 卯月のお献立

since 1716

**美濃吉**

Minokichi of Kyoto

烏丸四条店

## 京の懐石弁当

KYO-KAISEKI-BENTO

¥ 3,800 +税

## デザート付

KYO-KAISEKI-BENTO with dessert

4,600円 +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

## 天ぷら付

KYO-BENTO with TEMPURA

¥ 3,000 +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。お料理内容は日により異なります。

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

京懐石美濃吉 烏丸四条店 調理長 椿 新二



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



創業 享保元年 京・粟田口

京懐石

美濃吉

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

京懐石美濃吉 烏丸四条店 調理長 椿新二

## 謝恩懷石

SYAON-KAISEKI

¥ 8,000 +税

- 一、 胡麻豆腐
- 一、 春の彩り盛り合わせ
- 一、 京の白味噌仕立て  
鯛あられ揚げ 青味
- 一、 本日のお造り
- 一、 黒毛和牛炙り焼き  
活け稚鮎踊り揚げ
- 一、 若竹煮 若布 木の芽
- 一、 釜炊き筍御飯 桜海老  
赤出汁 香の物
- 一、 本日のデザート
- 一、 甘味
- 一、 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.



# 花懐石

HANA

¥ 5,000 +税

- 一 胡麻豆腐  
桜花 山葵
- 一 春彩り盛合せ
- 一 京の白味噌椀
- 一 本日のお造り
- 一 大海老と春野菜天ぷらと  
国産牛ローストビーフ
- 一 若竹煮 若布 木の芽
- 一 釜炊き筍御飯  
赤出汁 香の物
- 一 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.

# 鴨川

KAMOGAWA

¥ 3,800<sub>+</sub>税

- 一 胡麻豆腐  
桜花 山葵
- 一 春の彩り盛合せ
- 一 京の白味噌椀
- 一 本日のお造り
- 一 海老と白魚  
野菜天ぷら
- 一 若竹煮  
若布 木の芽
- 一 筍御飯  
赤出汁 香の物
- 一 フルーツ盛合せ



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.