

お食事、ご宴会に

美濃吉 心齋橋御堂筋店を
ぜひご利用くださいませ

地下鉄心齋橋駅から徒歩から2分なので
お集まりに便利です。
美濃吉の四季折々の味と彩りを
心ゆくまでお楽しみくださいませ。



150坪の店舗にお茶室、
40名様までご利用いただける広間、
大小個室、テーブル席(46席)。
松本民芸家具で統一された
落ち着いた雰囲気のお店です。

2020年 4月 幹事さん安心プラン

「八坂」 飲み放題付き

6000円+税

前菜 春の小鉢三種盛り

造里 本日のお刺身盛り合わせ

焼物 サーモン木の芽焼き

生麩田楽

中皿 合鴨と湯葉サラダ

温玉添え

鉢物 若竹煮

揚物 大海老と野菜天ぷら

白魚かき揚げ

御飯 筍かやく御飯

香の物 赤出汁

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題(2時間制) 2000円+税」の
ドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます
※通常は夜、個室料金別途頂戴致します。

「清水」 飲み放題付き

8000円+税

前菜 春の彩り盛合せ

造里 本日のお刺身盛り合わせ

焼物 サーモン木の芽焼き

生麩田楽

主菜 ローストビーフサラダ添え

鉢物 若竹煮

揚物 大海老野菜天ぷら

白魚かき揚げ

御飯 筍かやくごはん

香の物 赤出汁

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題(2時間制) 2000円+税」の
ドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます
※通常は夜、個室料金別途頂戴致します。

「嵐山」 飲み放題付き安心パック

10000円＋税

前菜 春の彩り盛り合わせ

造里 本日のお刺身盛り合わせ

焼物 鰯雲丹焼き
生麩田楽

主菜 黒毛和牛ロースト
サラダ添え

鉢物 若竹煮

揚物 大海老と野菜天ぷら
白魚かき揚げ

御飯 鯛たけのこ御飯
香の物 赤出汁

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題（2時間制）20000円＋税」のドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます

「嵯峨野」 飲み放題付き安心パック

12000円＋税

前菜 春の彩り盛り合わせ

造里 本日のお刺身盛り合わせ

焼物 かれいからすみ焼き

主菜 鮑雲丹焼き
生麩田楽

鉢替 神戸牛と
たけのこすき焼き

揚物 大海老と野菜天ぷら
白魚かき揚げ

御飯 鯛たけのこごはん
香の物 赤出汁

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題（2時間制）20000円＋税」のドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます

飲み放題（2時間制）

各コース料理にプラス20000円＋税

- ・ビール中瓶（アサヒスーパードライ）
- ・熱燗（月桂冠「京山水 本醸造」）
- ・冷酒・常温（千年一「本醸造」）
- ・焼酎（麦・芋）
- ・グラスワイン（赤・白）
- ・サントリリー オールド
- ・梅酒
- ・酎ハイ（グレープフルーツ・レモン）
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース

京の舞妓さん、コンパニオンの
手配も承ります



お気軽にご相談くださいませ。

京懐石コースのお献立は
「当月メニュー」を
ご覧くださいませ。

お食事、ご宴会に

美濃吉 心齋橋御堂筋店を
ぜひご利用くださいませ

地下鉄心齋橋駅から2分なので
お集まりに便利です。
美濃吉の四季折々の味と彩りを
心ゆくまでお楽しみくださいませ。



150坪の店舗にお茶室、
40名様までご利用いただける広間、
大小個室、テーブル席(46席)。
松本民芸家具で統一された
落ち着いた雰囲気のお店です。

2020年 5月 幹事さん安心プラン

「八坂」 飲み放題付き

6000円+税

前菜 初夏の小鉢三種盛り

造里 本日のお刺身盛り合わせ

焼物 サーモン木の芽焼き

生麩田楽

中皿 合鴨と湯葉のサラダ

温玉添え

鉢物 茄子と野菜炊合せ

揚物 大海老とはも

野菜の天ぷら

御飯 季節の御飯

香の物 赤出汁

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題(2時間制) 2000円+税」の
ドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます
※通常は夜、個室料金別途頂戴致します。

「清水」 飲み放題付き

8000円+税

前菜 初夏の彩り盛合せ

造里 本日のお刺身盛り合わせ

焼物 サーモン木の芽焼き

生麩田楽

主菜 ローストビーフ

サラダ添え

鉢物 茄子と野菜炊合せ

揚物 大海老とはも

野菜の天ぷら

御飯 季節のごはん

香の物 赤出汁

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題(2時間制) 2000円+税」の
ドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます
※通常は夜、個室料金別途頂戴致します。

「嵐山」 飲み放題付き安心パック

10000円＋税

前菜 初夏の彩り盛り合わせ

造里 本日のお刺身盛り合わせ

焼物 鰯雲丹焼き
生麩田楽

主菜 黒毛和牛ロースト
サラダ添え

鉢物 茄子と野菜炊合せ

揚物 大海老と小鮎
野菜の天ぷら

御飯 季節の御飯 香の物 赤出汁
又は
鱧そうめん

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題（2時間制）20000円＋税」の
ドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます

「嵯峨野」 飲み放題付き安心パック

12000円＋税

前菜 初夏彩り盛り合わせ

造里 本日のお刺身盛り合わせ

焼物 きれいからすみ焼き
生麩田楽

主菜 鮑雲丹焼き

鉢替 神戸牛すき焼き

揚物 大海老と小鮎
野菜の天ぷら

御飯 季節の御飯 香の物 赤出汁
又は
鱧そうめん

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題（2時間制）20000円＋税」の
ドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます

飲み放題（2時間制）

各コース料理にプラス20000円＋税

- ・ビール中瓶（アサヒスーパードライ）
- ・熱燗（月桂冠「京山水 本醸造」）
- ・冷酒・常温（千年一「本醸造」）
- ・焼酎（麦・芋）
- ・グラスワイン（赤・白）
- ・サントリー オールド
- ・梅酒
- ・酎ハイ（グレープフルーツ・レモン）
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース

京の舞妓さん、コンパニオンの
手配も承ります



お気軽にご相談くださいませ。

京懐石コースのお献立は
「当月メニュー」を
ご覧くださいませ。

お食事、ご宴会に

美濃吉心齋橋御堂筋店を
ぜひご利用くださいませ

地下鉄心齋橋駅から2分なので
お集まりに便利です。
美濃吉の四季折々の味と彩りを
心ゆくまでお楽しみくださいませ。



150坪の店舗にお茶室、
40名様までご利用いただける広間、
大小個室、テーブル席(46席)。
松本民芸家具で統一された
落ち着いた雰囲気のお店です。

2020年 6月 幹事さん安心プラン

「八坂」 飲み放題付き

6000円+税

前菜 初夏の小鉢三種盛り

造里 本日のお刺身盛り合わせ

焼物 鯖木の芽焼き

生麩田楽

中皿 合鴨と湯葉のサラダ

温玉添え

鉢物 賀茂茄子炊合せ

揚物 大海老とはも

野菜の天ぷら

御飯 季節の御飯

香の物 赤出汁

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題(2時間制) 2000円+税」の
ドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます
※通常は夜、個室料金別途頂戴致します。

「清水」 飲み放題付き

8000円+税

前菜 初夏の彩り盛り合せ

造里 本日のお刺身盛り合わせ

焼物 鯖からすみ焼き

生麩田楽

主菜 ローストビーフサラダ添え

鉢物 賀茂茄子炊合せ

揚物 大海老とはも

野菜の天ぷら

御飯 季節のごはん

香の物 赤出汁

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題(2時間制) 2000円+税」の
ドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます
※通常は夜、個室料金別途頂戴致します。

「嵐山」 飲み放題付き安心パック
10000円＋税

前菜 初夏の彩り盛り合わせ

造里 本日のお刺身盛り合わせ

焼物 若鮎塩焼き焼き

主菜 黒毛和牛ロースト

サラダ添え

鉢替り はも小鍋

揚物 大海老とはも

野菜の天ぷら

御飯 季節のごはん 香の物 赤出汁

又は

鱧そうめん

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題（2時間制）20000円＋税」の
ドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます

「嵯峨野」 飲み放題付き安心パック
12000円＋税

前菜 初夏彩り盛り合わせ

造里 鱧落とし

本日のお刺身盛り合わせ

焼物 若鮎塩焼き焼き

主菜 鮑雲丹焼き

鉢替り 神戸牛すき焼き

揚物 大海老とはも

野菜の天ぷら

御飯 季節のごはん 香の物 赤出汁

又は

鱧そうめん

本日のデザート

飲み放題のドリンク内容

「飲み放題（2時間制）20000円＋税」の
ドリンクよりお選び頂けます。

※仕入れの都合により内容が変わることがございます

飲み放題（2時間制）

各コース料理にプラス20000円＋税

- ・ビール中瓶（アサヒスーパードライ）
- ・熱燗（月桂冠「京山水 本醸造」）
- ・冷酒・常温（千年一「本醸造」）
- ・焼酎（麦・芋）
- ・グラスワイン（赤・白）
- ・サントリール オールド
- ・梅酒
- ・酎ハイ（グレープフルーツ・レモン）
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース

京の舞妓さん、コンパニオンの
手配も承ります



お気軽にご相談くださいませ。

京懐石コースのお献立は
「当月メニュー」を
ご覧いただけます。