



2020. 卯月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

心齋橋御堂筋店

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



京懐石

美濃吉

創業享保元年 京・粟田口

謝恩懐石

SYAON-KAISEKI

¥ 8,000 +税

- 一、食前酒
- 一、先付 自家製 胡麻豆腐
- 一、前菜 春の彩り盛合せ
- 一、御椀 名物 白味噌仕立て
- 一、造里 本日のお造り盛合せ
- 一、主菜 黒毛和牛ロースト
椎鮎踊り揚げ
- 一、鉢物 若竹煮 木の芽
- 一、御飯 筍と桜海老御飯 香の物 赤出汁
- 一、水物 時期の物
- 一、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.

花懐石

HANA

¥ 5,000 +税

- 一、先付 自家製 胡麻豆腐
- 一、前菜 春の彩り盛合せ
- 一、御椀 名物 白味噌仕立
- 一、造里 本日のお造り盛合せ
- 一、主菜 国産牛照り焼き
大海老と野菜天ぷら
白魚かき揚げ
- 一、鉢物 若竹煮 木の芽
- 一、御飯 筍かやく御飯
香の物 赤出汁
- 一、パレット六種盛りデザート



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 +税

- 一、前菜 胡麻豆腐と
春の彩り盛合せ
- 一、御椀 名物 白味噌仕立
- 一、造里 本日のお造り盛合せ
- 一、主菜（どちらかお選び下さい）
 - ・国産牛照り焼き サラダ添え
 - ・大海老と野菜天ぷら 白魚かき揚げ
- 一、鉢物 若竹煮 木の芽
- 一、御飯 筍かやく御飯
香の物 赤出汁
- 一、抹茶アイスと甘味 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.

懐石弁当

KYO-KAISEKI-BENTO

¥ 3,800 +税



京弁当

KYO-BENTO

¥ 2,000 +税

大海老と野菜の天ぷら付

KYO-BENTO
with TEMPURA

¥ 2,800 +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。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

京懐石美濃吉 心齋橋御堂筋店 調理長 戸田泰弘

UNAJYU 鰻魚盒飯

税別 ¥3800 ~
(excluding tax)



美濃吉は江戸時代「川魚生洲八軒」の内の一軒として京都所司代の許可を得ました。伝統と経験を生かした名物うなぎをどうぞお召し上がり下さい。

うな重

UNAJYU
鰻魚盒飯

(蒲焼 うなぎ 1尾分)

¥3800+ 税 tax

UNAJYU (2pieces of eel on rice) /Rice Topped with KABAYAKI(Eel Fillets Broiled with a Sweetened-soy-sauce Glaze)



うな重 特上

うな重 特上

UNAJYU TOKUJYO
鰻魚盒飯特上

¥4800+ 税 tax

(蒲焼 うなぎ 1.5尾分)

UNAJYU TOKUJYO (3pieces of eel on rice)



うなぎひつまぶし

うなぎひつまぶし

UNAGI-HITSUMABUSHI
鰻魚盒飯

¥4000+ 税 tax

国産活うなぎのみを使用しております

うな重/うな重特上はお持ち帰りもご用意できます (お持ち帰り商品の消費税は8%となります)

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。