2020. 卯月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

天満橋店

京の懐石弁当

KYO-KAISEKI-Bento

¥ 3,800 +税

さくらアイス付

KYO-KAISEKI-Bento
with Ice Cream

¥ 4,300 +税

季節のデザート付

KYO-KAISEKI-Bento
with dessert

¥ 4,600 +税

数量限定

京弁当

¥ 2,000 +税

大海老と筍　野菜の天ぷら

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　天満橋店　調理長　小林正

鴨　川

¥3,800 +税

胡麻豆腐

九条葱と筍酢味噌掛け

本日のお造り盛り

名物白味噌椀

どちらかお選び下さいませ

・国産牛ヘレ炙り焼き　さらだ添え

・大海老と筍　野菜の天ぷら

筍土佐煮

若布　蕗　木の芽

筍御飯

香の物　赤出汁

デザート

KAMOGAWA

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　天満橋店　調理長　小林正

花懐石

HANA

¥5,000 +税

食前酒

胡麻豆富と
春の彩り盛り

本日のお造り盛り

名物白味噌椀

国産牛ヘレ炙り焼き
　大海老と筍　野菜の天ぷら

筍土佐煮
　若布　蕗　木の芽

筍御飯
　香の物　赤出汁

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.

京懐石美濃吉　天満橋店　調理長　小林正

謝恩懐石

SYAON-KAISEKI

¥ 8,000 ＋税

食前酒

胡麻豆富

春の彩り盛り合わせ

名物白味噌椀

本日のお造り盛り

黒毛和牛炙り焼き
　稚鮎踊り揚げ

筍土佐煮
　若布　蕗　木の芽

桜海老と
　筍釜炊き御飯

デザート　甘味

店長おすすめ冷酒

くどき上手「出羽燦々33」

純米大吟醸　生酒

一合　¥1,600 ＋税

酒造好適米「出羽燦々」を用いて
33%まで磨き上げたお酒。
甘くフルーティーで穏やかな香り
なめらかで密度の高い果実系の味わい、
爽快感、フレッシュ感を楽しめます。

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。

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

京懐石美濃吉　天満橋店　調理長　小林正

25th Anniversary　おかげさまで開店25周年を迎えました

Special Kyoto Cuisine　京都特別怀石　¥10,000+税 tax

天満橋店　開店25周年記念

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
京懐石 美濃吉

店長おすすめ　くどき上手「出羽燦々33」　純米大吟醸　生酒　一合　1600円(税別)

酒造好適米「出羽燦々」を用いて33%まで磨き上げたお酒。
甘くフルーティーで穏やかな香り、なめらかで密度の高い果実系の味わい、
爽快感、フレッシュ感を楽しめます。

MINOKICHI　Kyoto Cuisine Traditional Restaurant　since 1716

Steak-KAISEKI 牛排怀石

¥7,000
(excluding tax)

すてーき懐石

自家製胡麻豆富
彩り盛り合わせ
白味噌仕立てのお椀
本日のお刺身盛り合わせ
あしらい一式
黒毛和牛サーロイン
さらだ添え　ソース
藻塩　レモン　温野菜
丹波氷上産
こしひかり釜炊き御飯
香の物　赤出汁
果物盛り合わせ
又は
レモンシャーベット

7、000円 +税

創業 享保元年 京・粟田口

京懐石 美濃吉

MINOKICHI　Kyoto Cuisine Traditional Restaurant　since 1716

京懐石美濃吉　天満橋店　調理長　小林正

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

うな重 UNAJYU 鰻魚盒飯

国産活うなぎのみ使用

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。

うな重のイメージです。

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

（蒲焼 うなぎ１.5尾分） UNAJYU TOKUJYO (3pieces of eel on rice) ￥4800+ 税 tax

うなぎひつまぶし

うなぎひつまぶし ￥4000+ 税 tax

お持ち帰り TAKE OUT 外帯鰻魚盒飯

うな重（蒲焼 鰻１尾分）
UNAJYU 鰻魚盒飯
￥3800+ 税 tax

うな重 特上（蒲焼 鰻１.5尾分）
UNAJYU TOKUJYO 鰻魚盒飯特上
￥4800+ 税 tax

うなぎ姿寿司 ￥3800+ 税 tax
UNAGI-SUSHI 鰻魚寿司
ハーフサイズ Half Size半份 ￥2000+ 税 tax

消費税は「店内ご飲食」10%、「お持ち帰り」8%となります。
仕上がりまで少々お時間が掛かります。 お電話でのご予約も可能です。 消費期限は製造日当日となっております。冷蔵庫に保存の上、お早めにお召し上がり下さい。

京懐石美濃吉 天満橋店（京阪シティモール 8F） ☎０６（６９１０）８７６０

京懐石 美濃吉 天満橋店 ☎06（6910）8760

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。

お持ち帰り弁当
京の松華堂弁当

3000円（税別）

他ご予算に応じてご用意させて頂きます。

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）

京懐石 美濃吉 天満橋店　〒540-0032　大阪市中央区天満橋京町 1-1 京阪シティモール 8F　☎ 06-6910-8760