



2020. 卯月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

近鉄上本町店

「鴨川」

KAMOGAWA

¥ 4,180

(本体価格 ¥ 3,800)

先付 胡麻豆腐

お椀 京の白味噌仕立て

向付 生湯葉と
本日のお造り盛り

主菜 どちらかお選び下さいませ
・ 鯖木の芽焼き
・ 大海老と白魚の天ぷら

鉢物 筍土佐煮

食事 筍と鯛かやく御飯
香の物 止め椀

デザート

「ステーキ膳」

Beef Steak set meal
牛扒御膳套餐

¥ 3,300

(本体価格 ¥ 3,000)



写真はイメージです。献立内容は変更になる場合がございます。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

花懐石

先付 胡麻豆腐

前菜 春の彩り盛り五種

お椀 京の白味噌仕立て

向付 本日のお造り盛り

主菜 国産牛ひれ肉炙り焼きと
大海老と白魚の天ぷら

鉢物 筍土佐煮

食事 筍と鯛かやく御飯
香の物 止め椀

パレット六種盛り

5,500円 (本体価格5000円)



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

「謝恩懷石」

SYAON KAISEKI
感謝懷石

¥ 8,800

(本体価格 ¥ 8000)

先付 胡麻豆腐

前菜 春の彩り盛り

お椀 京の白味噌仕立て

向付 本日のお造り盛り

主菜 稚鮎踊り揚げ
牛ひれ肉炙り焼き
春野菜天ぷら

鉢物 筍土佐煮

食事 (どちらかお選び下さい)
・筍と桜海老釜炊き御飯
・名物鰻御飯 香の物 止め椀

デザート 甘味



おすすめ冷酒
久保田 千寿 純米吟醸
180ml ¥1,650(税込)

穏やかな香りとバランスのとれた
淡麗辛口はどんな料理とも相性抜群。
千寿の純米吟醸は飲食店でしか
お楽しみいただけない限定品です。

写真はイメージです。献立内容は変更になる場合がございます。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

特別懷石 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

11,000円

(本体価格10000円)



京懷石

美濃吉

創業享保元年京・粟田口

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

お花見弁当

HANAMI-BENTO

花見弁当

¥ 4,180

本体価格 ¥ 3800

生麩三色田楽付

HANAMI-BENTO

with DENGAKU

(Raw Fu Wheat Gluten Broiled with a Miso Glaze)

花見弁当和生面筋田楽焼

¥ 5,060

本体価格 ¥ 4600



ご一緒にいかがでしょうか
白胡麻することお抹茶セット
880円 (本体価格800円)



京弁当

KYO-BENTO 京弁当

¥ 2,200

本体価格 ¥ 2000

大海老と野菜の天ぷら付 ¥ 2,970

京弁当和天妇罗

KYO-BENTO with TEMPURA

本体価格 ¥ 2700

生麩三色田楽付

京弁当和生面筋田楽焼

KYO-BENTO with DENGAKU

(Raw Fu Wheat Gluten
Broiled with a Miso Glaze)

¥ 3,080

本体価格 ¥ 2800

写真はイメージです。献立内容は変更になる場合がございます。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.

国産うなぎ
のみ使用

うな重 UNAJYU 鰻魚盒飯

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)

¥4,180 (本体価格 ¥3800)

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



うな重 特上のイメージです。

うな重 特上

UNAJYU TOKUJYO
鰻魚盒飯特上

¥5,280 (本体価格 ¥4800)

(蒲焼 うなぎ 1.5尾分)

UNAJYU TOKUJYO (3pieces of eel on rice)

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

¥4,104
(本体価格 ¥3800)



うな重 特上(蒲焼 鰻 1.5尾分)

UNAJYU TOKUJYO 鰻魚盒飯特上

¥5,184
(本体価格 ¥4800)



うなぎ姿寿司

UNAGI-SUSHI 鰻魚寿司

¥4,104
(本体価格 ¥3800)

ハーフサイズ
Half Size半份 ¥2,160
(本体価格 ¥2000)

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。

筍御膳

先付 胡麻豆腐

お椀 京の白味噌椀

向付 本日のお造り盛り

主菜 大海老と筍の天ぷら

牛ひれ肉炙り焼き

小鍋 筍と鯛の小鍋

食事 (どちらかお選び下さい)

・ 筍と鯛かやく御飯

・ 筍と桜海老ちらし寿司

香の物 止め碗

水物 甘味

5,500円 (本体価格5000円)



京懐石
美濃吉

創業 享保元年 京・粟田口

写真はイメージです。献立内容は変更にな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 近鉄上本町店 調理長 坂 千明

TAKENOKO-GOZEN
¥5500

4月限定

花ちらし膳

花ちらし

生麩三色田楽

茶碗蒸し

お吸い物

2750円

(本体価格2500円)



京懐石

創業享保元年 京・粟田口

美濃吉



お持ち帰り弁当 京の懐石弁当

3240円

(本体価格3000円)

他ご予算に応じてご用意させていただきます。

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。時間に合わせてお届けさせていただきます。

写真は3240円(税込)のイメージでございます。



うな重
(蒲焼き1尾分)

4104円

(本体価格3800円)



特上うな重
(蒲焼き1.5尾分)

5184円

(本体価格4800円)



美濃吉名物うなぎ姿寿司

4104円(本体価格3800円)

ハーフサイズ 2160円

(本体価格2000円)