



2020. 卯月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

京王新宿店



TAKENOKO-KAISEKI ¥16500

筍懐石

税込 16,500円

食前酒

先付 竹の子 木の芽味噌和え

前菜 卯月の彩り

椀物 『薄葛仕立て』
あいなめ 湯葉豆腐 木の芽 竹の子

向付 一、鮑のお造り
二、初鰹のお造りと
湯葉の刺身

焼物 『宝楽焼』
筍 黒毛和牛
稚鮎踊り揚げ 焼野菜

酢肴 伊勢海老と春野菜
御飯 (いずれかお選び下さい)
・筍鯛御飯
・すっぽんうどん

水物 果物盛り合わせ
甘味 くずきり
抹茶

アレルギー(特定原材料)については
係の者におたずねください。

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

京王新宿店 調理長 渡辺 功





Gourmet-KAISEKI ¥13200

「グルメ懐石」

税込 13,200円

食前酒

前菜 季節の彩り

椀替り 『小鍋仕立て』

鮑 筍

向付 一、鯛薄造り 刺身湯葉

二、握り寿司 筍 鮑 鰻

焼物 『炙り焼き』

伊勢海老炙り

筍炙り

旬菜 稚鮎踊り揚げ

御飯 (いずれかお選び下さい)

・ からすみ筍御飯

・ たけのこちらし

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

抹茶

アレルギー(特定原材料)については
係の者におたずねください。

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

京王新宿店 調理長 渡辺 功





Chef's Recommendations KAISEKI ¥11000

調理長特別懐石

税込 11,000円

食前酒

前菜 季節の彩り

椀替り 鯛竹鍋

向付 一、初鰹のお造り
二、本日のお造り

焼物 『宝楽盛』
カレイ 筍 炙り牛

旬菜 稚鮎踊り揚げ

強肴 鮑酢の物

御飯 (いずれかお選び下さい)

- ・土鍋炊き鯛筍御飯
- ・ミニニうな重

水物 果物盛り合わせ

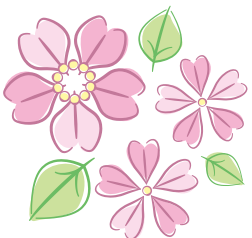
甘味 くずきり

抹茶

アレルギー(特定原材料)については
係の者におたずねください。

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

京王新宿店 調理長 渡辺 功





HANAKASUMI Course 花霞套餐 ¥8800 *Incl. tax

「花霞 はなかすみ」

税込 8,800円

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 海老真丈すくい取り

向付 本日のお造り

焼物 太刀魚包み焼き

旬菜 炙り牛ステーキ

鉢物 筍土佐煮

御飯 (いずれかお選び下さい)

- ・ 土鍋炊き筍御飯
- ・ うなぎ寿司

水物 果物盛り合わせ

甘味 ぐずぎり

抹茶

アレルギー(特定原材料)については
係の者におたずねください。

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

京王新宿店 調理長 渡辺 功





KAISEKI HANA 花杯石 ¥5500 *Incl. tax

花懷石 「春うららら」

税込5,500円

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 白味噌仕立椀

向付 本日のお造り

焼物 三色田楽

旬菜 (いづれかお選び下さい)

- ・牛ひれ和風焼き
- ・海老と春野菜の揚物

鉢物 湯葉豆腐筍あん掛け

御飯 筍御飯

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり
又は 白玉ぜんざい

抹茶

アレルギー(特定原材料)については
係の者におたずねください。

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。





HANAMI-GOZEN 花見御膳 5500yen

「お花見御膳」

- ・前菜
- ・白味噌椀
- ・本日のお造り
- ・鮑と生麩田楽
- ・春野菜揚物
- ・筍ご飯
または ちらし
- ・くずきり

アレルギー(特定原材料)については
係の者におたずねください。

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

京王新宿店 調理長 渡辺 功



税込5500円



海老天重

海老と野菜の天ぷらに
特製ダレを掛けて

海老天重 3,850円

海老天重 白味噌椀付
4,730円

京弁当

逸品を二段のお弁当に盛り込みました。
京料理をお手軽にお楽しみいただけます



写真は一例です。日によりお献立内容が異なります

17時まで限定

京弁当 2,200円

京弁当 茶碗蒸し付 2,750円

京弁当 牛ヒレ焼物付 3,300円

京弁当 天ぷら付 3,300円

お吸い物を+880円で
白味噌椀に変更できます。

表示価格は消費税10%を含みます。お部屋代は別途10%頂戴致します。

特定原材料については係の者にお尋ね下さい。

うなぎ

UNAGI(eel)

美濃吉は江戸時代、京都所司代より「川魚生洲八軒」の一軒として許可をうけ現在に至っております



うな重 ¥4620



うなぎ御膳 ¥3850

うなぎ懐石 UNAGI-KAISEKI 11,000円

うな重 お刺身付き 5,170円

Unajyu (2pieces of eel on rice) with Sashim (raw sliced fish)

うな重 茶碗蒸し付き 5,170円

Unajyu (2pieces of eel on rice) with Chawanmushi(savory steamed custard in cups)

うな重 UNAJYU (2pieces of eel on rice) 4,620円
(broiled eel served over steamed rice in a lacquered box)

うなぎ御膳 UNAGI(eel) set meal 3,850円
※うなぎはうな重の半分です。

別に **うな茶漬け用セット 440円** もご用意しております。

ご要望のお客様は係りの者にお申し付け下さいませ。

Unacha set an additional fee of ¥432. Rice with Japanese hot tea and condiment.

表示価格は消費税10%を含みます。お部屋代は別途10%頂戴致します。

特定原材料については係りの者にお尋ね下さい。

美濃吉 京王新宿店 (2019.10)



UNAGI(eel)-KAISEKI ¥11000

「うなぎ懐石」

税込 11,000円

前菜 季節の彩り

向付 本日のお造り

焼物 鰻白焼き わさびおろし

旬菜 野菜の炊き合わせ

御飯 うなぎ 赤出汁 香の物

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

抹茶

アレギー(特定原材料)については
係の者におたずねください。

仕入れの都合により一部献立内容が
変更になる場合がございます。
写真はイメージです。

京王新宿店 調理長 渡辺 功