



2020. 卯月のお献立

since 1716

美濃吉

Minokichi of Kyoto

そごう千葉店



KAISEKI SHOGOIN 圣护院怀石 ¥20000(¥22000 *Incl. tax)

京懷石 「聖護院 しょうごいん」

20,000円 (税込22,000円)

食前酒

先付 京都産 たけのこ土佐煮 木の芽

前菜 季節の彩り七種盛り
珍味盛り合わせ

椀替 すっぽん小鍋
あわび 焼葱

向付 一、金目鯛焼霜造り
二、本日のお造り四種

焼物 伊勢海老酒塩焼 生うにあんかけ
神戸牛炙り焼 たらちの芽 酢取茗荷

強肴 白魚 ほたて貝 車海老
うるい 花菜 土佐酢ジュレ

御飯 「名物」鰻御飯
伊勢海老のあら汁 香の物

水物 千年一ジュレ フルーツ アイス
甘味 くずきり
お薄

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。

そごう千葉店 調理長 小川卓馬





Chef's Recommendations KAISEKI 厨师推荐怀石 ¥15000(¥16500 *Incl. tax)

「調理長特別懷石」

15,000円 (税込16500円)

食前酒

先付 春キャベツとホタルイカ
辛子酢味噌 花穂

前菜 季節の彩り七種盛り
珍味盛り合わせ

椀替 すっぽん小鍋
あわび 焼葱

向付 一、金目鯛焼霜造り
二、本日のお造り三種

焼物 甘鯛雲丹焼
神戸牛炙り焼
たらの芽 酢取茗荷

強肴 たけのこ土佐煮 若芽 ふき 木ノ芽

御飯 「名物」鰻御飯 香の物 赤出汁

水物 千年一ジュレ フルーツ アイス

甘味 くずきり
お薄

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。

そごう千葉店 調理長 小川卓馬





KAISEKI YUKI 雪怀石 ¥10000(¥11000 *Incl. tax)

雪懷石「春爛漫」

10,000円 (税込11000円)

先付 春キャベツとホタルイカ
辛子酢味噌 花穂

前菜 季節の彩り七種盛

椀物 海老真丈
椎茸 花菜 木ノ芽

向付 本日のお造り四種盛

焼物 群馬県産赤城牛炙り焼
煮あわび
若芽 たらふの芽 木ノ芽あん

鉢物 たけのこ土佐煮
若芽 ふき 木ノ芽

御飯 釜炊きうなぎ筍御飯

水物 千年一ジュレ フルーツ
アイス
甘味 くずきり
お薄

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。

そごう千葉店 調理長 小川卓馬





KAISEKI TUKI 月懷石 ¥7000(¥7700 *Incl. tax)

月懷石「花霞 はなかさみ」

7,000円 (税込7700円)

食前酒

先付 湯葉 アボカド 生雲丹

醬油ジュレ 花穂

前菜 季節の彩り七種盛り

椀物 海老真丈 椎茸 花菜 木ノ芽

向付 本日のお造り三種盛

焼物 車海老玄米揚げ

あいなめ唐揚げ

春野菜天ぷら

又は

群馬県産 赤城牛炙り焼

もろみ わさび

春キャベツと新玉葱のサラダ 辛子酢味噌

鉢物 たけのこ土佐煮 若芽 ふき 木ノ芽

御飯 釜炊き たけのこ御飯 香の物 赤出汁

水物 千年一ジュレ フルーツ

甘味 くずきり

お薄

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。

そごう千葉店 調理長 小川卓馬





KAISEKI-HANA 花怀石 ¥5000(¥5500 *Incl. tax)

花懷石「春うららら」

5,000円(税込5500円)

食前酒

前菜 季節の彩り五種盛り

椀物 「京の白味噌仕立」

ひろうす 三ツ葉 粉山椒

向付 本日のお造り二種

焼物 サーモン木ノ芽焼

よもぎ麩田楽 酢取茗荷

*プラス一〇〇〇円で赤城牛炙り焼に変更可能

鉢物 たけのこ土佐煮

若芽 ふき 木ノ芽

御飯 たけのこ御飯

香の物 赤出汁

水物 白味噌山椒アイス

甘味 くずきり

お薄

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。

そごう千葉店 調理長 小川卓馬





KAISEKI-BENTO 怀石便当 ¥3800(¥4180 *Incl. tax)

懐石弁当「東山」

3,800円 (税込4180円)

食前酒

先付 湯葉 アボガド 生雲丹

椀物 「京の白味噌仕立」

ひろうす 三ツ葉 粉山椒

旬菜 半月弁当

一、湯葉と本日のお造り

一、海老と野菜天ぷら

一、本日の小鉢

焼魚 牛肉あぶり焼

焼かまぼこ 鯛手まり寿司

ちようちよ大根 よもぎ麩田楽

クリームチーズゼリー

御飯 たけのこ御飯 香の物 吸い物

甘味 くずきり

お薄

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。

そごう千葉店 調理長 小川卓馬





WAGYU set meal 和牛御膳套餐 ¥5000(¥5500 *Incl. tax)

「黒毛和牛御膳」

5,000円 (税込5500円)

食前酒

先付 湯葉 アボガド 生雲丹

旬菜 (盛合せ)

- ・前菜三種盛り
- ・お刺身三種盛り
- ・季節の炊合せ

主菜 黒毛和牛すき焼き

青葱 玉葱 春菊 白滝 生麩 椎茸
温度玉子 葛あん すだち
又は

黒毛和牛ステーキ

和風だれ もろみ 玉葱 トマト ブロッコリー

御飯 白御飯 漬物 赤出汁

水物 シャーベット

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。

しゃぶしゃぶ

黒毛和牛 しゃぶしゃぶコース

8,000 円
(8800 円税込)

Shabu-Shabu Course ("Shabu-Shabu" with Tempura ora Sasimi, and dessert)

黒毛和牛・先付・お刺身又は天ぷら・野菜・きしめん・デザート



写真は4人前のイメージです

黒毛和牛 しゃぶしゃぶ

Shabu-Shabu

黒毛和牛・先付・野菜・きしめん

6,000 円
(6600 円税込)

お土産、ご進物にぜひどうぞ

美濃吉名物 うなぎ姿寿司

1本 3,800 円
(お持ち帰り…税込 4104 円／店内ご飲食…税込 4180 円)

ハーフサイズ 2,000 円
(お持ち帰り…税込 2160 円／店内ご飲食…税込 2200 円)



写真はイメージです。(板はついておりません)

お部屋代は別途10%頂戴致します。

The private room charge adds 10% to the above-mentioned.

美濃吉 そごう千葉店