



2020. 卯月のお献立

since 1716

**美濃吉**

Minokichi of Kyoto

池袋東武店

# 総調理長 特別懐石

食前酒

先付 蒸しあわび 法蓮草 辛子酢味噌

前菜 春の彩り 名物フオアグラテリーヌ煮こごり

煮物椀 京の白味噌仕立

春めばる 湯葉豆腐 たけのこ わらび 木の芽

向付 壺、かさご薄造り 芽葱 紅おろし ポン酢  
貳、初かつおと 本日のお造り

焼物 春たけのこステーキ  
黒毛和牛 アスパラ

旬菜 伊勢海老三味揚げ  
ふきのとう レモン 塩

酢肴 花見鯛葛打 土佐酢シユレ

御飯 どちらかお選び下さい

一、うなぎ筍御飯(土鍋焚き)  
香の物 赤出汁  
一、すっぱんと筍 稲庭うどん

水物 季節の果物 甘味 お薄

20,000円 (税込22000円)



Chef's Recommendations KAISEKI  
 厨師推荐懐石  
 ￥20000 ( ￥22000 \*incl.tax )



# ゲルメ 特別懐石

食前酒

先付 稚鮎木の芽揚げ

前菜 春の彩り

名物フォアグラテリーヌ煮こごり

煮物椀 あいなめ葛叩き

わらび 木の芽

向付 壺、花見鯛薄造り

式、初かつをと

本日のお造り あしらひ

焼物 甘鯛塩麴焼

たけのこ木の芽焼

旬菜 黒毛牛と

春野菜の小鍋

御飯 焼きさわらと

たけのこ御飯(土鍋炊き)

香の物 赤出汁

水物 季節の果物 甘味 お薄

15,000円 (税込16500円)



Gourmet-KAISEKI  
美味懐石

¥15000 ( ¥16500 \*incl.tax )

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





KAISEKI KITAYAMA 北山懐石 ¥10000(¥11000 \*Incl. tax)

御飯を

プラス2750円税込で

ミニウナ重

に変更できます



北山懐石 「春爛漫 はるらんまん」

10,000円 (税込11000円)

食前酒

前菜 春の彩り

名物フォアグラテリーヌ煮こぼり

煮物椀

春たけのこ真蒸 すくい取り  
たけのこ たぐり湯葉 木の芽

向付 本日のお造り 五種盛り

焼物

あいなめ照焼  
春たけのこ ふきのとう

旬菜

どちらかお選び下さい  
一、黒毛牛 春キャベツ

新じゃが芋 みたらし餡 とき辛子

二、車海老と春野菜 天ぷら

御飯 どちらかお選び下さい

一、たけのこ御飯 (土鍋焚き)

香の物 赤出汁

一、名物 うなぎ寿司

香の物 赤出汁

水物 季節の果物 甘味 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。

池袋東武店 調理長 堀本佳彦





KAISEKI SHOGOIN 圣护院怀石 ¥8000 ( ¥8800 \*incl.tax )

御飯を

プラス2750円税込で

ミニうな重

に変更できます



聖護院懷石 「花霞 はなかさみ」

8,000円 (税込8800円)

食前酒

前菜 春の彩り

名物フオアグラテリーヌ煮(ごり)

煮物椀 春たけのこ真蒸 すくい取り

たけのこ 木の芽

向付 本日のお造り 四種盛り

焼物 花見鯛からすみ焼

新じゃがいも ふきのとう

旬菜 太刀魚湯葉桜葉蒸し

百合根 木茸 道明寺 たけのこ 銀吉野

御飯 たけのこ御飯(土鍋炊き)

香の物 赤出汁

水物 季節の果物

甘味 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。

池袋東武店 調理長 堀本佳彦







SYUN-KAISEKI 旬杯石 ¥5000 ( ¥5500 \*incl.tax )

御飯を

プラス2750円税込で

ミニうな重

に変更できます



「旬懷石 しゅんかいせき」

5,000円 (税込5500円)

食前酒

前菜 春の彩り

煮物椀 名物 京の白味噌仕立

向付 本日のお造り 三種盛り

旬菜 どちらかお選び下さい

- 一、牛ひれ和風焼 春野菜
- 一、海老と春野菜の天ぷら

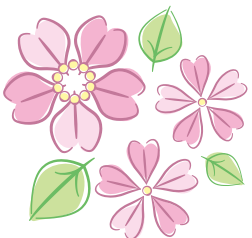
鉢物 たけのこ土佐煮  
若布 笹ふき 木の芽

御飯 たけのこ御飯  
香の物 赤出汁

水物 美濃吉アイス

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。

池袋東武店 調理長 堀本佳彦



# レディースデー

平日、月火のみ17時まで限定  
**女性限定サービス**  
(甘味・抹茶付)



SYUN-KAISEKI 旬懐石 ¥5000 ( ¥5500 \*incl.tax )

御飯を

プラス2750円税込で

ミニうな重

に変更できます



## 「旬懐石 しゅんかいせき」

5,000円 (税込5500円)

### 食前酒

前菜 春の彩り

煮物椀 名物 京の白味噌仕立

向付 本日のお造り 三種盛り

旬菜 どちらかお選び下さい

一、牛ひれ和風焼 春野菜  
一、海老と春野菜の天ぷら

鉢物 たけのこ土佐煮

若布 笹ふき 木の芽

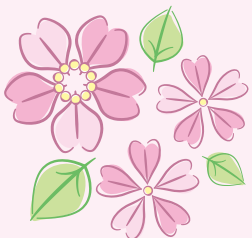
御飯 たけのこ御飯

香の物 赤出汁

水物 美濃吉アイス

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。

池袋東武店 調理長 堀本佳彦







TAKENOKO(bamboo shoots set meal) 竹笋御膳套餐 ¥6000 ( ¥6600 \*incl.tax )

平日ランチ限定  
「京たけのこ御膳」

6,000円 (税込6,600円)

食前酒

前菜 春の彩り

フォアグラテリーヌ煮こごり

煮物椀 京の白味噌仕立

たけのこ 揚げ豆腐 とき辛子

向付 たけのこと

本日のお造り あしらひ

焼物 牛ひれと

たけのこの寄せ焼

旬菜 「小鍋」

花見鯛 たけのこ 春野菜

御飯 たけのこ御飯

香の物 赤出汁

水物 季節の果物

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。

池袋東武店 調理長 堀本佳彦

