

皐月 神牛 伊勢海老 瀬戸内鰹 若鮎 特別懐石 お献立

食前酒

先付 ふかひれ姿 自家製胡麻豆腐 とうすい豆ジュレ 新じゅん菜

前菜 初夏の彩り 名物フオアグラ テリーヌ 煮こごり

煮物椀 美濃吉名物 京の白味噌仕立 鯉こく汁 笹々がき牛蒡 粉山椒

向付 壺、瀬戸内鰹 切り落とし

式 おこぜちり造り 本日のお造り

焼物 一、伊勢海老 和風煎り焼 万願寺唐辛子

旬 一、琵琶湖若鮎 踊り揚げ 葛そうめん 青唐辛子

「京都鞍馬花山椒香り鍋」 九条葱 淡路玉葱 京水菜

御飯 名産うなぎ蒲焼 和歌山うすい豆御飯 京漬物 赤出汁

水物 季節の果物 甘味 お薄

令和七年五月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

皐月 総調理長特別懐石 お献立

食前酒 24, 200円

前菜 初夏の彩り 名物フオアグラ テリーヌ 煮こごり

煮物椀 美濃吉名物 京の白味噌仕立 鯉こく汁 笹々がき牛蒡 粉山椒

向付 壺、おこぜちり造り

式 瀬戸内鰹と 本日のお造り

焼物 伊勢海老木の芽焼 あわび田楽

旬 「京都鞍馬花山椒香り鍋」 常陸黒毛和牛 九条葱 淡路玉葱 京水菜

御飯 伊佐木と 和歌山うすい豆御飯 京漬物 赤出汁

水物 季節の果物 甘味 お薄

令和七年五月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

皐月 雅懐石お献立 17,600円

食前酒

前菜 初夏の彩り 名物フオアグラ テリーヌ 煮こごり

煮物椀 美濃吉名物 京の白味噌仕立 鯉こく汁 笹々がき牛蒡 粉山椒

向付 瀬戸内鰹 切り落とし

本日のお造り

焼物 常陸黒毛和牛 サイロイン 朴葉焼 玉葱 万願寺唐辛子 トマト

揚物 伊勢海老香煎揚げ 若鮎踊り揚げ 瀬戸内平貝 丸茄子 青唐レモン 塩

御飯 干し貝柱と 和歌山うすい豆御飯 京漬物 赤出汁

水物 季節の果物 甘味 お薄

令和七年五月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

皐月 グルメ懐石お献立 14,300円

食前酒

前菜 初夏の彩り 名物フオアグラ テリーヌ 煮こごり

向付 壺、おこぜちり造り

式 瀬戸内鰹と 本日のお造り

旬 「京都鞍馬花山椒香り鍋」 常陸黒毛和牛 九条葱 淡路玉葱 京水菜

御飯 名産うなぎ蒲焼 和歌山うすい豆御飯 京漬物 赤出汁

水物 季節の果物

令和七年五月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

皐月 北山懐石お献立
12,100円

食前酒

前菜 初夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

煮物椀 美濃吉名物
京の白味噌仕立
鯉のこく汁
笹々がき牛蒡
粉山椒

向付 本日のお造り

焼物 いさき新茶焼
レモン

旬菜 常陸黒毛和牛
みたらし
丸茄子 九条葱
とき辛子

御飯 瀬戸内鯛
和歌山うすい豆御飯
京漬物 釜焚き
赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和七年五月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

皐月 聖護院懐石
「薫風くくんぶう」
お献立

9,350円

食前酒

前菜 初夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

煮物椀 美濃吉名物
京の白味噌仕立
鯉のこく汁
笹々がき牛蒡
粉山椒

向付 本日のお造り

焼物 瀬戸内鯛からすみ焼

旬菜 太刀魚朴葉蒸し
京湯葉
百合根 湯葉豆腐
木茸 銀吉野

御飯 和歌山うすい豆御飯
京漬物 釜焚き
赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和七年五月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

皐月 旬懐石お献立
6,050円

食前酒

前菜 初夏の彩り

煮物椀 京の白味噌仕立

向付 本日のお造り

焼物 牛ヒレ和風焼

旬菜 関西丸茄子揚げ
鴨そぼろかき
きざみ茗荷

御飯 季節の御飯
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物

令和七年五月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦