

水無月 神戸牛 瀬戸内鰻
長野天竜 鮎 伊勢海老
あわび 特別懐石

お献立

食前酒

先付 水無月胡麻豆腐
あわび柔煮

前菜 夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

煮物椀 瀬戸内鰻葛叩き
梅玉 青柚子

向付 壺、真こち薄造り

式 鰻切り落としと
本日のお造り
梅肉醤油

焼物 一、長野天竜鮎笹焼
蓼酢

一、神戸牛
サーロイン石焼
万願寺唐辛子
玉葱

旬菜 京の伝統野菜
瀬戸内鰻と
伊勢海老変り揚げ
京都賀茂茄子
さくさく揚げ
京都伏見唐辛子

御飯 名代国産うなぎ蒲焼
新生姜と枝豆御飯
釜焚き
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和七年六月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

水無月 総調理長特別懐石
お献立

食前酒 24, 200円

前菜 夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

煮物椀 鰻白焼
京湯葉豆腐
青柚子

向付 壺、瀬戸内鰻
切り落とし
梅肉醤油

式 真こちと
本日のお造り

焼物 一、長野天竜鮎笹焼
蓼酢

一、常陸黒毛和牛
サーロイン和風焼
万願寺唐辛子

旬菜 京の伝統野菜
京の白味噌仕立
伊勢海老 あわび
京都賀茂茄子
九条葱 京水菜

御飯 のどぐろ
新生姜と枝豆御飯
釜焚き
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和七年六月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

水無月 雅懐石お献立
17,600円

食前酒

前菜 夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

椀替り 「小鍋」
あわび 瀬戸内鰻
すっぴん 九条葱
生姜

向付 真こちと
本日のお造り

焼物 長野天竜鮎塩焼
あわび田楽焼

揚物 「三味三色揚げ」
瀬戸内鰻
伊勢海老
すずき
レモン 塩

御飯 鰻照り焼きと
新生姜と枝豆御飯
釜焚き
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和七年六月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

水無月 グルメ懐石お献立
14,300円

食前酒

前菜 夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

向付 壺、瀬戸内鰻
切り落とし
梅肉醤油

式 真こちと
本日のお造り

旬菜 京の伝統野菜
京の白味噌仕立
伊勢海老 あわび
京都賀茂茄子
九条葱 京水菜

御飯 名代国産
ミニうなぎ
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物

令和七年六月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店

総調理長 堀本 佳彦

水無月 北山懐石お献立
12,100円

食前酒

前菜

夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

煮物椀

海老真蒸すくい取り
白木茸 青菜 柚子

向付

本日のお造り

焼物

長野天竜鮎塩焼
蓼酢

旬菜

京の伝統野菜
常陸黒毛和牛
京都賀茂茄子
みたらし 餡かけ
九条葱

御飯

瀬戸内鯛
新生姜枝豆御飯
釜焚き
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和七年六月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

水無月 聖護院懐石
「紫陽花」あじさい

食前酒

9,350円

お献立

前菜

夏の彩り
名物フオアグラテリーヌ
煮こごり

煮物椀

海老真蒸すくい取り
青菜 柚子

向付

本日のお造り

焼物

京の伝統野菜
京都上賀茂
賀茂茄子 二色田楽
万願寺唐辛子

揚肴

京の伝統野菜
瀬戸内鱧
海老 変り揚げ
京都伏見唐辛子

御飯

京ちりめん山椒
新生姜と枝豆御飯
釜焚き
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物
甘味 お薄

令和七年六月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦

水無月 旬懐石お献立
6,050円

食前酒

前菜 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 京の伝統野菜
京都上賀茂
賀茂茄子 唐揚げ
すずき 生姜餡かけ

御飯 季節の御飯
京漬物 赤出汁

水物 季節の果物

令和七年六月吉日

京懐石 美濃吉 東武池袋店
総調理長 堀本 佳彦