

平日昼限定 筍と京野菜、出汁の味わい

すみれ (八〇〇〇)

先付 胡麻豆腐

九条葱と筍

御飯 湯葉あんかけ御飯

香物 赤出汁

椀物

名物白味噌仕立て

デザート

向 本日のお造り盛り

※当日の仕入状況等により、
献立が変更になる場合がございます。

ご了承くださいませ。

揚物

筍と芽吹き野菜

令和七年三月 料理長 馬場貴弘
美濃吉グランヴィア京都 **竹茂楼**

鉢物

若竹煮



大正時代の美濃吉本店玄関

平日昼限定

名物うなぎ御膳

(九〇〇〇)

うなぎ

うなぎ

香物

肝吸い

本日のお造り盛り

デザート

名物白味噌椀

※当日の仕入状況等により、

献立が変更になる場合がございます。

ご了承くださいませ。

令和七年三月 料理長 馬場貴弘

うまさ

美濃吉グランヴィア京都 竹茂楼

肝山椒煮



大正時代の美濃吉本店玄関

昼限定

藤 (11000)

先付

胡麻豆腐

筍木の芽和え

御飯どちらかお選び下さい

・筍御飯

・湯葉あんかけ御飯

椀物

名物白味噌仕立て

鯛あられ揚げ

香物 赤出汁

デザート

向

本日のお造り盛り

※当日の仕入状況等により、

献立が変更になる場合がございます。

ご了承くださいませ。

主菜

芽吹き野菜天ぷら

和牛ロースト

令和七年三月 料理長 馬場貴弘

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼

鉢物

若竹煮



大正時代の美濃吉本店玄関

弥生 山吹 御献立

一五〇〇〇

先付

彩り盛り合わせ

椀物

名物白味噌仕立て

鯛あられ揚げ

向

本日のお造り盛り

主菜

鱒路のとう味噌焼き

和牛ロースト

芽吹き野菜

鉢物

若竹煮

御飯

どちらからお選び下さい

・名物うなぎ御飯

・桜海老と筍御飯

赤出汁 香物

水物 時季の物

甘味

お薄

※当日の仕入状況等により、

献立が変更になる場合がございます。

ご了承承くさせていただきます。

令和七年三月 料理長 馬場貴弘

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼



大正時代の美濃吉本店玄関

弥生 百合 御献立

一八〇〇〇

先付

彩り盛り合わせ

椀物

鯛桜景包み

筍

向

本日のお造り盛り

旬菜

鱒路のとう味噌焼き

芽吹き野菜天ぷら

鉢物

筍 和牛ロースト

御飯 どちらかお選び下さい

・名物うなぎ御飯

・桜海老と筍御飯

香物 赤出汁

水物 時季の物

甘味

お薄

※当日の仕入状況等により、

献立が変更になる場合がございます。

ご了承承くいたします。

令和七年三月 料理長 馬場貴弘

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼



大正時代の美濃吉本店玄関

弥生 水仙 御献立

二二〇〇〇

先付

彩り盛り合わせ

御飯 どちらかお選び下さい

・名物うなぎ御飯

・桜海老と筍御飯

椀物

丸仕立て

香物 赤出汁

鯛 白子 筍

水物 時季の物

向

本日のお造り盛り

甘味 お薄

旬菜

甘鯛木の芽焼き

※当日の仕入状況等により、

献立が変更になる場合がございます。

芽吹き野菜天ぷら

ご了承くださいます。

令和七年三月 料理長 馬場貴弘

進肴

白味噌仕立て

和牛 筍

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼



大正時代の美濃吉本店玄関

弥生 牡丹 御献立

二七〇〇〇

先付

鮑とうるい

菜の花 肝ソース

椀替

丸仕立て

すっぽん小鍋

向

本日のお造り盛り

旬菜

甘鯛木の芽焼き

筍田楽

進肴

伊勢海老変わり揚げ

和牛フィレ炭火焼き

御飯

筍御飯

名物うなぎ蒲焼

香物 赤出汁

水物 時季の物

甘味

お薄

※当日の仕入状況等により、

献立が変更になる場合がございます。

ご了承くださいませ

令和七年三月 料理長 馬場貴弘

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼



大正時代の美濃吉本店玄関

調理長特別懐石 要予約

弥生 雪柳 御献立

三三〇〇〇

御飯

筍釜炊き御飯

名物うなぎ蒲焼

香物 赤出汁

水物 時季の物

甘味

お薄

先付

筍木の芽和え

鮑 菜の花 肝ソース

椀替

丸仕立て

名代すっぱん小鍋

向

本日のお造り盛り

焼物

伊勢海老雲丹焼き

筍木の芽焼き

進肴

和牛フィレ炭火焼き

芽吹き野菜天ぷら

※当日の仕入状況等により、

献立が変更になる場合がございます。

ご了承承くございます。

令和七年三月 料理長 馬場貴弘

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼



大正時代の美濃吉本店玄関

三日前二名様以上要予約

祝懐石

祝肴 盛り合わせ

椀物 名物白味噌椀

向 本日の造り盛り

家喜物 天鯛源平焼き

赤飯 唐墨

鉢物 若竹煮

御飯 どちらかお選び下さい

・名物うなぎ御飯

・鯛御飯

香物 赤出汁

水物 時季の物

甘味

令和七年三月 料理長 馬場貴弘

美濃吉グランヴィア京都 竹茂楼



大正時代の美濃吉本店玄関

三日前二名様以上要予約

プレミアム懐石

(四〇〇〇〇)

冬の鍋コース

・とらふぐ

(二三〇〇〇)

*天然もご用意致します

・名代すっぽん懐石

(二一〇〇〇)