

すみれ

先付 胡麻豆腐

もずく 山芋 おくら

椀物

名物白味噌仕立て

向 今日のお造り盛り

旬菜

初夏の野菜天ぷら

鉢物

丸茄子 万願寺唐辛子

みたらしあん

御飯 新生姜御飯

香物 赤出汁

デザート

※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。

令和七年五月 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

名物うなぎ御膳

うなぎ

うなぎ

香物

肝吸い

デザート

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。

名物白味噌椀

竹茂楼

うまさ

肝山椒煮

美濃吉グランヴィア京都
令和七年五月 料理長 馬場貴弘



大正時代の美濃吉本店玄関

藤

先付

胡麻豆腐
蛸ともずく

椀物

名物 白味噌仕立て
鯉濃汁

向

本日のお造り盛り

旬菜

滋賀県産
若鮎唐揚げ
和牛ロースト

鉢物

丸茄子 万願寺唐辛子
みたらしあん

御飯 どちらかお選び下さい

- ・鯛と新生姜御飯
- ・すっぽん雑炊

香物

デザート

※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。

令和七年五月 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

臯月 山吹 御献立

先付

彩り盛り

椀物

名物白味噌仕立て

鯉濃汁

向

本日のお造り盛り

主菜

滋賀県産

若鮎炭火焼きと唐揚げ

木の芽酢

鉢物

丸茄子 万願寺唐辛子

みたらしあん

御飯

どちらかお選び下さい

・名物うなぎ御飯

・鯛と新生姜御飯

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。

ご了承くださいます。

令和七年五月 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

臯月 百合 御献立

先付

彩り盛り

椀物

名物 白味噌仕立て

鯉濃汁

向

本日のお造り盛り

旬菜

滋賀県産

若鮎炭火焼きと唐揚げ

木の芽酢

万願寺唐辛子

鉢物

黒毛和牛 丸茄子

新玉ねぎ 生姜あん

御飯 どちらかお選び下さい

・名物うなぎ御飯

・鯛と新生姜御飯

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。

ご了承くださいます。

令和七年五月 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

開店四周年記念

臯月 水仙 御献立

先付

名物うなぎ

彩り盛り

御飯 **どちらかお選び下さい**

・名物うなぎ御飯

・鯛と新生姜御飯 煎唐墨

香物 赤出汁

水物 時季の物

甘味 お薄

椀物

名物 白味噌仕立て

鯉濃汁

※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。

向

本日のお造り盛り

令和七年五月 料理長 馬場貴弘
美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼

旬菜

滋賀県産

若鮎炭火焼きと唐揚げ

木の芽酢

万願寺唐辛子

進肴

但馬牛 丸茄子

新玉ねぎ クレソン

生姜あん



大正時代の美濃吉本店玄関



臯月 牡丹 御献立

先付

粽寿し
白ずいき 雲丹

椀替

丸仕立て
名代 すっぽん小鍋

向

本日のお造り盛り

旬菜

滋賀県産
若鮎炭火焼き
木の芽酢
万願寺唐辛子

進肴

和牛フィレ 丸茄子
クレソン 生姜あん

御飯

魚沼産 こしひかり
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

令和七年五月 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

臯月 雪柳 御献立

先付

名物 うざく

粽寿し

白ずいき 雲丹

椀物

丸仕立て

若鮎

白ねぎ

向

本日のお造り盛り

旬菜

いさぎ塩焼き

和牛フィレ炭火焼き

進着

白味噌仕立て

伊勢海老

独活 九条葱

御飯

名物うなぎ御飯

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。

ご了承くださいませ。

令和七年五月 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

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 丸茄子

万願寺唐辛子

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

令和七年五月 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

う・まる特別懐石御献立

先付

彩り盛り合わせ

※お選びくださいませ
御飯

名物うなぎ御飯 赤出汁

又は

名代すっぽん雑炊

椀替 名代すっぽん小鍋

焼葱 焼餅 生姜

香物

向

本日のお造り盛り

デザート

美濃吉名物

うなぎ源平焼

令和七年五月 料理長 馬場貴弘

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼

羽二重蒸し

丸仕立て



酢肴

うざく



大正時代の美濃吉本店玄関