

すみれ

先付

自家製胡麻豆腐
鱧ざく

御飯

ちりめん御飯

香物 赤だし

デザート

椀物

南京のすり流し

※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

令和七年八月 料理長 馬場貴弘
美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼

揚物

鱧 海老変わり揚げ

冷し鉢

京茄子 冬瓜
万願寺唐辛子



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。

胡麻豆腐

竹茂楼

美濃吉グランヴィア京都
令和七年八月 料理長 馬場貴弘

うまさ

肝山椒煮



大正時代の美濃吉本店玄関

藤

御飯 **どちらかお選び下さい**

先付

自家製胡麻豆腐
鱧ざく

・鱧御飯

香物 赤出汁

椀物

南京すり流し

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。

焼物

合鴨ロース
いちじく

竹茂楼

冷し鉢

京茄子 冬瓜
万願寺唐辛子



大正時代の美濃吉本店玄関

景月 山吹 御献立

先付

自家製胡麻豆腐
彩盛り合わせ

椀

鱧真丈

向

本日のお造り盛り

焼物

滋賀県産
活鮎踊り揚げ
合鴨ロース

冷し鉢

京茄子 冬瓜
万願寺唐辛子

御飯 どちらからお選びください

・名物うなぎ御飯
・鱧御飯

香物 赤出汁

水物 抹茶シヤベツト

黒糖わらび餅 小豆
フルーツ

※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。

令和七年八月 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

景月 百合 御献立

先付

自家製胡麻豆腐と
彩盛り合わせ

椀物

鱧葛うち
青柚子

向

本日のお造り盛り

旬菜

滋賀県産活鮎
炭火焼きと踊り揚げ
蓼酢

進着

京茄子
合鴨ロース
万願寺唐辛子
生姜あん

御飯 どちらかお選びください
・名物うなぎ御飯 赤出汁
・鱧冷やし素麺

水物 抹茶シャーベット

黒糖わらび餅 小豆
フルーツ

※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。

令和七年八月 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

景月 水仙 御献立

先付

- 蓮の景
- 冬瓜 雲丹
- ジュレ

香物

- 御飯 **どちらかお選び下さい**
- ・名物うなぎ御飯 赤出汁
- ・鱧冷やし素麺

椀

- 鱧葛うち
- 早松茸 すだち

水物 抹茶シヤーベツト

- 黒糖わらび餅 小豆
- フルーツ

向

- 鱧落としと
- 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。

令和七年八月 料理長 馬場貴弘
美濃吉グランヴィア京都

旬菜

- 滋賀県産活鮎
- 炭火焼きと踊り揚げ
- 蓼酢

竹茂楼

進肴

- 但馬牛 京茄子
- 万願寺唐辛子
- 生姜あん

(注意：表記は和牛にする)

酢肴

- 名物うなぎ



大正時代の美濃吉本店玄関

景月 牡丹 御献立

先付

蓮の景
毛蟹 冬瓜
ジュレ

御飯

どちらかお選びください
・魚沼産 こしひかり
名物うなぎ蒲焼
・焼鮎御飯

香物 赤出汁

水物 抹茶シヤベツト

黒糖わらび餅 小豆
フルーツ

椀物

鱧葛うち
早松茸 すだち

※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

鱧落としと
本日のお造り盛り

令和七年八月 料理長 馬場貴弘
美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼

主菜

伊勢海老変わり揚げ
万願寺唐辛子

進肴

但馬牛フィレ炭火焼き
京茄子 いちじく

酢肴

名物うざく



大正時代の美濃吉本店玄関

景月 雪柳 御献立

先付

蓮の景
毛蟹 雲丹
ジュレ

椀替

丸仕立て
鰻 冬瓜

向

本日のお造り盛り

焼物

鮑ステーキ 肝ソース

進肴

但馬牛フィレ炭火焼き
京茄子 いちじく

酢肴

伊勢海老
アスパラ 黄身酢

御飯

どちらかお選びください
・魚沼産 こしひかり
名物うなぎ蒲焼
・焼鮎御飯

香物 赤出汁

水物 抹茶シヤーベット

黒糖わらび餅 小豆
フルーツ

※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。

令和七年八月 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

先付

祝肴盛り合わせ

椀物

名物白味噌椀

向

本日のお造り盛り

家喜物

天鯛源平焼き

赤飯 唐墨

揚物

海老 鱧

御飯 どちらかお選び下さい
・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。

令和七年七月 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

先付

彩り盛り合わせ

椀替

名代すっぽん小鍋

焼葱 焼餅 生姜

向

本日のお造り盛り

焼物

美濃吉名物

鰻源平焼き

鉢物

丸仕立て

羽二重蒸し

このわた

酢肴

うざく

御飯 **どちらからお選び下さい**

・名物うなぎ御飯

赤出汁

・名代すっぽん雑炊

香物

水物 時季の物

※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。

令和七年七月 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