

すみれ

先付

自家製胡麻豆腐
蟹と水菜柑橘酢

椀物

名物白味噌仕立て

向

本日のお造り盛り

焼物

海老変わり揚げ

鉢物

海老芋 焼蕪
青菜 柚子
餡かけ

御飯

ちりめん御飯

香物 赤だし

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。

令和七年十一月料理長 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

本日のお造り盛り

名物白味噌椀

うまさ

肝山椒煮

うなぎ

香物 肝吸い

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。

令和七年十一月 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

藤

先付

自家製胡麻豆腐
蟹と水菜柑橘酢

椀物

名物白味噌仕立て

向

本日のお造り盛り

焼物

鰯味噌柚庵焼き
令鴨口ース

鉢物

海老芋 焼蕪
青菜 柚子
餡かけ

御飯

吹寄せご飯

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。

令和七年十月 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

霜月 山吹 御献立

先付

胡麻豆腐と
彩盛り合わせ

椀物

名物白味噌仕立て

向

本日のお造り盛り

旬菜

合鴨ロース朴葉焼
焼蕪 九条葱

旬菜

海老芋唐揚げ
青唐辛子

御飯 どちらからお選びください
・名物うなぎ御飯
・蟹御飯

香物 赤出汁

水物

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。

令和七年十一月 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

霜月 百合 御献立

先付

胡麻豆腐と
彩盛り合わせ

椀物 清汁仕立て

蟹真丈
木ノ子 軸菜
柚子

向

本日のお造り盛り

焼物

黒毛和牛朴葉焼き
焼蕪 九条葱

旬菜

海老芋唐揚げ
青唐辛子

酢肴

焼き貝柱
りんご和え

御飯 どちらかお選びください

・名物うなぎ御飯
・蟹御飯

香物 赤出汁

水物

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。

令和七年十一月 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

霜月 水仙 御献立

先付

名物うなぎと
彩盛り合わせ

椀物

蟹真丈
木ノ子 軸菜
柚子

向

ふぐと本日のお造り盛り

焼物

甘鯛杉板焼き
和牛ロースト

旬菜

海老茅唐揚げ
青唐辛子

酢肴

焼き貝柱
りんご和え

御飯 **どちらかお選び下さい**

・名物うなぎ御飯

・蟹御飯

香物 赤出汁

水物

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。

令和七年十一月 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

霜月 牡丹 御献立

先付

名物 うざく

海老 芋唐揚げ

椀替

甘鯛 みぞれ鍋

水菜 木ノ子

柚子

向

本日のお造り盛り

主菜

但馬牛フィレ炭火焼き

蒸し鮑

酢肴

柚子釜盛り

蟹と蕨

御飯 どちらかお選び下さい

・魚沼産

こしひかり釜炊き御飯

名物 うなぎ蒲焼

・蟹御飯

香物 赤出汁

水物

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

令和七年十一月 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

霜月 雪柳 御献立

先付

せこ蟹甲羅盛

椀替

丸仕立て

名代すっぽん小鍋

焼葱 焼餅

露生姜

向

伊勢海老

本日のお造り盛り

焼物

黒鮑と

但馬牛フィレ炭火焼き

鉢物

海老茅

フカヒレ餡かけ

酢肴

柚子釜盛り

焼き貝柱

りんご和え

御飯 どちらかお選び下さい

・魚沼産

こしひかり釜炊き御飯

名物うなぎ蒲焼

・蟹御飯釜炊き

香物 赤出汁

水物

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。

令和七年十一月 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

御飯

名物うなぎ御飯

先付

祝肴盛り合わせ

香物 赤出汁

椀物

名物白味噌椀

水物 時季の物

甘味 お薄

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。

家喜物

天鯛源平焼き

赤飯 唐墨

弘
令和七年十一月 料理長 馬場貴

美濃吉グランヴィア京都

竹茂楼

鉢物

和牛ロースト 焼蕪

海老芋 青菜



大正時代の美濃吉本店玄関

