



名代 【鮎のあらい】  
川魚生洲八軒からはじまる美濃吉の名  
代の自慢の逸品でございます

竹茂楼の提案する五山送り火のすごし方  
夜・宴に想いを

進肴	御飯名物	香物	果物	※天候により変更の場合がございます。
黒毛和牛炭火焼	魚沼産コシヒカリ	鰻かば焼	大根 胡瓜	
鷹ヶ峰唐辛子			メロン ぶどう ほか	
焼物	八寸	向	先付	御献立
鮎の葉盛り	鮎洗い 鱧落し	蓮の葉盛り	京の夏野菜	山の夏野菜
鮎塩焼き		あこう 白葱	丸仕立て	山科なす
			白葱	ずいき



久保春吉(くぼ はるよし)

1971年生田流箏曲 新絃社 初代家元 狩谷春樹に入門。  
1974年準師範登第 家元代稽古を始める。その後(旧)ソビエト連邦、オランダ、イタリア、ドイツ、フランス等 海外演奏を行う。

二〇一七年八月十六日(水)  
受付十六時三十分 開宴十七時

16:30 受付 冷やし薄茶にて暑さを払います  
17:00 乾杯 京の夏野菜や滋養豊かな川魚を夏の癒しとともに御献立させていただきます



18:30 すぎ 箏曲 久保春吉 による演奏にお耳を

19:00 ごろヤサカタクシー (ジャンボまたは中型) にて

五山送り火めぐり (大文字ほか一部) をいたしまして、21:00ごろそのお車でご宿泊先、または最寄駅までお見送りいたします。新幹線などお時間がございます場合はお早めにお申し付けくださいませ。交通の事情での遅延につきご了承ください。

ご一客様 20,000円  
料理 お飲物 タクシー観覧全て含む

創業享保元年  
京懐石 美濃吉 本店

京都市左京区栗田口鳥居町65

竹茂楼 075【771】4185

