

松茸懐石「大きな秋

見つけた」

御献立



先付 松茸 柑橘酢  
添え 鰻ざく 花丸胡瓜  
椀 松茸 名残鱧  
凌ぎ いか 車海老 この綿

料理人がお部屋にて調理いたします

旬菜 松茸炭火焼

焼物 子持ち鮎塩焼き

松茸フライ

塩炒银杏奉書包み

御飯 釜炊き松茸ご飯

名物 うなぎかば焼き

水物 時季のもの

おうす

※天候により変更の場合はご了承下さい

松茸との取り合わせで相性のよい  
ワインのとりそろえもございます

期間 九月入荷次第から十月末日ごろまで

ご一客様 国産松茸づくし 四三〇〇〇円

料理のみ 税・サ含む お飲み物別

京都産松茸づくし 七〇〇〇〇円から

料理のみ 税・サ含む お飲み物別

※京都産に限り十月一日から十月二十五日を予定して  
おりますが気候により変わることもございます

ご予約

電話〇七五 七七一 四一八五

京都府京都市  
東山区八坂  
竹茂楼 本店

竹茂楼