

最高のおもてなしを極める

私たちは、調理場や従業員、お店全体が一体となり、お客様に心から喜んでいただけるよう、お料理、しつらい、雰囲気、全てにおいて「おもてなし」を極め、一流の料亭であることを心がけています。京文化の歴史が息づく場所として、お客様にここが特別だと感じていただける空間を提供します。



美濃吉本店 竹茂楼 総料理長 佐竹 洋治
美濃吉では代々川魚料理をつくり、商って参りましたが、川魚料理も、海に遠く、そして琵琶湖や鴨川をひかえている京都の料理の一つの特色をつくってきました。それ故、竹茂楼におきましては、京料理の一品一品で構成する懐石料理のコースの中に必ず当店名物であります川魚料理を加えることしております。四季の移り変わりの中で色さす料理の取り合わせの妙を、ぜひ味わってください。

中に折り込むページ

竹茂楼のおとりよせ

本商品は液体凍結器「凍眠」で通常の空冷式の急速冷凍よりも更に早く凍らせ、圧倒的な凍結スピードにより細胞をほとんど破壊せずに品質を保ったものでございます。是非ご賞味下さいませ。



名物うなぎ姿ずし 冷凍商品
4,600円(税込)



湯葉ちりめん・すっぼん昆布 (各120g) 冷凍商品 5,000円(税込)



すっぼん昆布 (120g) 冷凍商品
2,880円(税込)



湯葉ちりめん (120g) 冷凍商品
2,480円(税込)



うなぎ塩茶漬け (1~2人前) 冷凍商品
4,200円(税込)

オンラインショップ <https://www.takeshigero-otoryyose.com>
お電話でのご注文 075-771-4185 受付時間/10:00~17:00

創業享保元年 京懐石 美濃吉 本店 **竹茂楼** 京懐石 美濃吉本店 竹茂楼 〒606-8436 京都市左京区粟田口烏居町65番地 紹介動画 配信中

裏表紙



創業享保元年 京懐石 美濃吉 本店
竹茂楼
竹茂楼から始まる新しい伝統

表紙



京懐石は、ひとつひとつ全てに意味と歴史がある深い世界です。

2013年12月、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界から脚光を浴びています。和食の中でも京懐石は、料理そのものだけでなく、器や空間、料理の運ばれるタイミングなど、全体で「もてなしの心」を体現するものです。

2013年12月 「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録
2022年11月 「京料理」が国の登録無形文化財に登録

料亭とは、日本の文化を体感できる特別な空間

料亭は、板前が料理を提供するだけでなく、女将や仲居、芸妓によるもてなしや、歴史的な建築や骨董品が並ぶ文化的な空間を指します。

中に折り込むページ

美濃吉 300年のあゆみ

江戸時代
1716年～

川魚料理屋としての美濃吉

「美濃吉」の始まりは、八代將軍吉宗の時代に佐竹十郎兵衛が京・三条大橋近くに腰掛茶屋を開いたことに始まり、後に川魚料理屋として認可を受け、明治時代に美濃屋吉兵が詰まり「美濃吉」と名乗るようになりました。




明治・大正時代
1876年頃～

京都でも有数の川魚料理店へ

世の中が落ち着いてくると、京都の旅行案内誌等が数多く出版されるようになり、そうした案内誌に美濃吉の紹介を見かけるようになりました。




昭和時代
1928年～

新しいことへの積極的な取り組み

昭和3年、昭和天皇の即位式に合わせて、美濃吉は大改装し、名士が訪れる料亭となり、「川魚料理 純手美濃吉」の名が広まりました。昭和7年には「味覚時報」を月刊で発行し、家庭料理講座を連載。戦局悪化で一時休業後、昭和25年に南禅寺畔栗田口(現在地)で再開しました。



平成時代
1992年前後

京懐石美濃吉本店竹茂楼へ

本店(栗田口)を大改装し本格的な料亭「京懐石美濃吉本店 竹茂楼(たけしげろう)」を開亭しました。平成6年には、この竹茂楼が京都市景観賞を受賞いたしました。



建築

数奇屋造りの本館と合掌造りの別館からなる竹茂楼 異なる2つの文化的な空間が特徴です

本館 数奇屋造り

数奇屋造りは、茶室の建築に由来する、簡素で上品な日本の伝統的な建築様式の一つです。



茶室から発展し、住宅や料亭、旅館などに広く採用されています。自然との調和や細部へのこだわりが、日本建築ならではの繊細な美意識を表現しています。

別館 合掌造り

合掌造りは、豪雪地帯に適応した茅葺き屋根の民芸建築です。名前の由来は、急勾配の屋根が手を合わせた「合掌」の形に似ていることからきています。

地域の人々の生活の知恵と伝統を感じる建築様式として、日本文化を代表するもの一つとされています。



装飾品

伝統ある骨董品が美しい調和を奏で、過去と現在が融合した特別な空間を提供します



陳列棚 松本民芸



サラボネア



左:河井寛次郎 右:9代目ペルーの際の土産物



マイセン



左:薩摩切子(作者不詳) 右:エミールガレ



15世紀の李朝(作者不詳)



棟方志功