

京料理がおりなす華やかな食卓

Traditional Japanese Food for Modern Life

# みやこと



美濃吉

Minokichi,  
and has over  
300 years of history  
in Kyoto cuisine.

Spring 2026

No.008

春



春の日和を、  
とっておきの味わいと。

祇園 1折 3,564円(税込)(本体価格 3,300円)

春の食材を彩り豊かに仕立て、京料理の趣と技を一折に。  
たこ旨煮、海老煮、青のり団子を串に刺し、可愛らしく盛り付けた花見串など  
花見気分を盛り上げる、目にも楽しい行楽弁当です。

# 桜咲く春の訪れを 京料理の食卓で

京筍の炊き込みご飯や、香ばしく焼き上げた金目鯛の西京焼き。  
天然鯛のほぐし身を道明寺粉で包んだ桜蒸しが  
待ち焦がれた春の到来を知らせます。  
三色田楽やよもぎ胡麻豆腐など、彩り豊かな一品とともに  
心華やぐひとときをお楽しみください。



2.



4.



1.



3.



5.

1.  
京都産筍ご飯  
1個 789円(税込)  
(本体価格 730円)

2.  
南禅寺服部豆腐の  
三色田楽  
1セット 746円(税込)  
(本体価格 690円)

3.  
金目鯛の西京焼き  
50g 1,080円(税込)  
(本体価格 1,000円)

4.  
よもぎ胡麻豆腐  
1個 486円(税込)  
(本体価格 450円)

5.  
天然鯛の桜蒸し  
1個 735円(税込)  
(本体価格 680円)  
[表紙掲載の一品]



### 京都菜の花の白和え

100g 594円(税込)  
(本体価格 550円)

菜の花のほろ苦さと豆腐のほんのりとした甘みが絡み合う、香り豊かな一品です。

### 京都菜の花の牛肉巻き

1本 692円(税込)  
(本体価格 640円)

春香る菜の花を人参とともに牛肉で巻き、じっくりと焼き上げました。



旬の味わい 1

春の恵み、

京花菜をいただく。

京都では、蕾の菜の花を「花菜」と呼びます。

美濃吉では、この京都ならではの菜の花「京花菜」の

魅力を生かしたお惣菜をご用意しております。

ほろ苦い味わいと、シャキシャキとした歯ざわり。

春の彩りを食卓に運ぶ、京都菜の花のお惣菜を

どうぞお楽しみください。

ご自宅で簡単に、  
季節のご飯。



## 旬の味わい 2

# 心和む、京筍を堪能する。

京都特有の風土と徹底した管理で二年をかけて大切に育てられた  
京都産筍はえぐみが少なく、香り高く柔らかいのが特徴です。  
筍と若布は、相性の良い「春の出会いもの」。  
国産の蔕を添えて丁寧に炊き上げた若竹煮で  
今が旬の京筍を存分にご堪能いただけます。



## 京都産筍と 鳴門若布の若竹煮

100g 1,188円(税込)  
(本体価格 1,100円)

筍本来の甘みを引き立てた、  
京料理ならではの味わい。  
彩り鮮やかな木の芽和え、  
薄味のだしで炊いた磯辺揚げなど、  
旬の筍づくしをお楽しみください。



## 京都産筍の磯辺揚げ

50g 648円(税込)  
(本体価格 600円)



## 京都産筍の木の芽和え

100g 897円(税込)  
(本体価格 830円)



みずみずしい甘みと柔らかな歯ざわりが特徴の京都産筍を使用。  
お米とあわせて炊くだけで  
手軽に春の贅沢ご飯をご賞味いただけます。

## 京都産筍ご飯の素

1パック(2合炊き) 1,350円(税込)  
(本体価格 1,250円)

### 掲載商品について

※ 写真はイメージです。 ※ 一部店舗では取り扱いのない商品がございます。また、時期により店頭がない場合がございます。  
※ 価格は一部変更になる場合がございます。ご了承ください。 ※ 詳しくは、店頭までお問い合わせください。



株式会社 美濃吉食品

京都市中京区烏丸通り二条上ル蒔絵屋町263京築烏丸ビル  
TEL. 075(211)0800 FAX. 075(211)0777  
<https://www.minokichi.net/f/shop>



「京料理 美濃吉」ではInstagram  
にて最新情報を発信しております。  
是非フォローをお願いいたします。

