春のお惣菜

京都産筍ご飯

京都特有の風土と徹底した管理で
一年をかけて大切に育てられた京都産筍は、
みずみずしく柔らかいのが特徴。
筍の甘みを生かし、自慢の出汁で炊き上げた
香り高い春の味わいを、ぜひお楽しみください。

一個　789円（税込）
（本体価格　730円）

季節のご飯が味わえるお弁当はこちら　◆京の味わい　◆京の旬彩

こちらもおすすめ

京都産筍の木の芽和え

木の芽の芳醇な香りが京都産筍を
引き立てる、爽やかな春を感じる一品。

100g　897円（税込）
（本体価格　830円）

南禅寺服部豆腐の三色田楽

赤、白、木の芽、彩り豊かな3種の味噌と、
京都の豆腐の香ばしく濃厚な風味を
お楽しみください。

1セット　746円（税込）
（本体価格　690円）

■ 写真はイメージです。
■ 店舗により一部商品が異なります。
■ 仕入れ状況により、一部料理内容が変更になる場合がございます。
■ 詳しくは、店頭までお問い合わせください。

軽やかな、
春の香りを味わう。

香ばしく丁寧に焼き上げた金目鯛に、
風味豊かな筍ご飯を添えて。

京の味わい　－金目鯛の柚庵焼き－

一折　2,376円（税込）
（本体価格　2,200円）
箱サイズ/15.8×15.8×5.3cm（外寸）

〈お献立〉
金目鯛の柚庵焼き、だし巻き、九条葱さつま揚げ、桜人参、
京都産菜の花のわさび和え、ひろうす、人参、南瓜、高野豆腐、京都産筍、蕗、酢蓮根、
揚げ青唐、さつま芋レモン煮、こんにゃく、京都産筍ご飯　その他

お肉料理を主に、
京の春の味覚を贅沢に盛り込んだ、
彩りと食べごたえを楽しめる
一折です。

京の旬彩　－和牛のすき焼き－

一折　2,916円（税込）
（本体価格　2,700円）
箱サイズ/14.0×20.5×5.0cm（外寸）

〈お献立〉
和牛のすき焼き、京都産菜の花のわさび和え、九条葱さつま揚げ、桜道明寺蒸し、
花茗荷、だし巻き、酢蓮根、海老煮、厚揚げ、よもぎ麸田楽、高野豆腐、京都産筍、
人参、蕗、南瓜、京都産筍ご飯　その他

－和牛のすき焼き－

和牛のあまみを生かしつつ、
特製の割下で柔らかく煮込みました。

鞍馬

一折　2,160円（税込）
（本体価格　2,000円）
箱サイズ/16.9×16.9×5.2cm（外寸）

〈お献立〉
ひろうす、南瓜、人参、京都産筍、京都産菜の花のわさび和え、よもぎ麸田楽、
だし巻き、さわら西京焼き、酢蓮根、九条葱さつま揚げ、パプリカ、牛肉ごぼうしぐれ煮、
桜人参、胡麻豆腐、ちりめん山椒ご飯、きゃら蕗　その他

春の食材を彩り豊かに仕立て、
京料理の趣と技を一折に凝縮した、
豪華なお弁当です。

祇園

一折　3,564円（税込）
（本体価格　3,300円）
箱サイズ/15.8×15.8×6.0cm（外寸）

〈お献立〉
小巻玉子、九条葱さつま揚げ、花見串（たこ旨煮、海老煮、青のり団子）、
合鴨ロース煮、さつま芋レモン煮、金目鯛西京焼き、こんにゃく、桜大根、厚揚げ、
京都産菜の花のわさび和え、よもぎ麸、ひろうす、若竹煮（京都産筍、鳴門若布）、
南瓜、鯛の子旨煮、蕗、京都産筍の木の芽和え、白ご飯　その他

京小箱

一折　1,620円（税込）
（本体価格　1,500円）
箱サイズ/14.5×14.5×5.0cm（外寸）

〈お献立〉
だし巻き、さわら柚庵焼き、胡麻豆腐、酢蓮根、九条葱さつま揚げ、よもぎ麸田楽、
パプリカ、京都産筍、人参、ひろうす、さつま芋レモン煮、きゃら蕗ご飯　その他

様々なシーンに活躍する、
豪華な御膳です。

粟田口　要ご予約

一折　5,400円（税込）
（本体価格　5,000円）
箱サイズ/15.5×23.2×4.6cm（外寸）

〈お献立〉
あわび旨煮、蒸し合鴨アスパラ巻き、蛸の旨煮、海老旨煮、季節のお浸し、
サーモン柚庵焼き、みじん粉揚げ、紅白なます、ぶどう豆松葉刺し、笹巻甘味、
うなぎ寿司、白ご飯　その他　※季節により内容が変わります。

お弁当のご予約を承ります

■ご予約は3日前までにお願いいたします。■日時・場所・商品名・個数・お届け方法（店頭渡し、配達のいずれか）をお知らせください。■配達につきましては、地域や金額により承ることができない場合もございますので、その節はご了承ください。■数量の変更、キャンセルの場合はご利用日の3日前までにお知らせください。■食材調達の都合により販売期間・献立・食材の形状が一部変更になる場合がございますので、その節はご了承ください。
※このパンフレットの掲載商品において一部店舗で取り扱いのない場合がございます。

店舗のご紹介

東北

仙台三越店 /地下1階
TEL.022(726)2980

関東

日本橋三越店 /地下1階
TEL.03(5299)2078

日本橋高島屋店 /地下1階
TEL.03(3275)0795

池袋東武店 /地下2階
TEL.03(3985)8421

新宿京王店 /中地階
TEL.03(5909)0735

大宮高島屋店 /地下1階
TEL.048(650)9295

銀座三越店 /地下2階
TEL.03(3562)2048

渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店 /地下3階
TEL.03(6427)3920

横浜高島屋店 /地下1階
TEL.045(290)0510

新宿伊勢丹店 /地下1階
TEL.03(6380)0356

東京大丸店 /地下1階
TEL.03(6273)4878

東海

ジェイアール名古屋タカシマヤ店 /地下1階
TEL.052(566)8512

名古屋松坂屋店 /地下1階
TEL.052(264)0609

近畿

梅田阪急店 /地下1階
TEL.06(6313)7630

京都高島屋店 /地下1階
TEL.075(252)6035

大阪高島屋店 /地下1階
TEL.06(6631)8263

ジェイアール京都伊勢丹店 /地下2階
TEL.075(365)2355

中国

岡山高島屋店 /地下1階
TEL.086(234)6110

九州

福岡三越店 /地下2階
TEL.092(726)5033

各種SNSにて
情報配信中!

Instagram

X(旧Twitter)

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
電話 075(211)0800
FAX 075(211)0777

お弁当、ご贈答品は下記ホームページから
ご予約 ご注文 ご決済 いただけます。
美濃吉弁当 検索
https://www.minokichi.net/f/shop
スマートフォン・携帯からも簡単アクセス!!

大切な日のお食事に

春を愛でる席に、賑わいを添える特別な一折。

京御膳 春

一客　10,800円(税込)
(本体価格　10,000円)
箱サイズ/17.9×26.3×5.7cm(外寸)

ご予約限定商品
ご注文は2折から承っております。

〈お献立〉
うまき、桜長芋、白魚白煮、わらびいか、和牛しぐれ煮、合鴨ロース煮、一寸豆、桜人参、
裏白椎茸煮、花蓮根、花茗荷、鯛の木の芽焼き、京都産筍の機辺揚げ、
貝柱と桜海老薄衣揚げ、タラの芽、若竹煮(京都産筍、鳴門若布)、鯛の子、車海老、
あわび、たこ旨煮、穴子鳴門煮、ひろうす、蕗の薹辛煮、京都産菜の花のわさび和え、
はし湯葉煮、京都産筍と独活の木の芽和え、京都産筍ご飯、サーモン手まり寿司、
小鯛手まり寿司、うなぎ寿司、笹巻わらび餅　その他

〈美濃吉名物〉

うなぎ姿ずし

十貫　4,104円(税込)
(本体価格　3,800円)
五貫　2,160円(税込)
(本体価格　2,000円)

※画像は十貫です

■ 写真はイメージです。
■ 季節により内容および食材の形状が商品と異なる場合がございます。
■ 当社商品の特定の原材料等につきましては最寄りの店舗もしくは、ホームページにて
お問い合わせください。
■ このパンフレットの掲載商品について一部店舗におきましては取り扱いのない場合がございます。

おめでたい日の集まりに、心を込めて。

〈お祝膳〉

よろこび

一客　5,400円(税込)
(本体価格　5,000円)
箱サイズ/15.5×23.2×4.6cm(外寸)

赤飯(せきはん)

一折　1,296円(税込)
(本体価格　1,200円)
箱サイズ/11.5×17.0×4.5cm(外寸)

大切な方を偲び、思い出語るご法事を。

〈法事膳〉

しのび草(ぐさ)

一客　5,400円(税込)
(本体価格　5,000円)
箱サイズ/15.5×23.2×4.6cm(外寸)

〈京料理 美濃吉〉慶弔商品のご案内

二〇二六年

美濃吉だより

3月5日(木)～4月30日(木)迄

美濃吉

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