

美濃吉だより

5月1日(金)～5月31日(日)迄

〈京料理 美濃吉〉慶弔商品のご案内



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

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

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

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)

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、京都産筍の磯辺揚げ、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、露の薑辛煮、はし湯葉煮、京花菜のわさび和え、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。

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

銀座三越店 /地下2階
TEL.03(3562)2048

日本橋高島屋店 /地下1階
TEL.03(3275)0795

渋谷ヒカリエ東横のれん街店 /地下3階
TEL.03(6427)3920

池袋東武店 /地下2階
TEL.03(3985)8421

横浜高島屋店 /地下1階
TEL.045(290)0510

新宿京王店 /中地階
TEL.03(5909)0735

新宿伊勢丹店 /地下1階
TEL.03(6380)0356

大宮高島屋店 /地下1階
TEL.048(650)9295

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

大阪高島屋店 /地下1階
TEL.06(6631)8263

京都高島屋店 /地下1階
TEL.075(252)6035

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
二条上ル蔭絵屋町263
京樂烏丸ビル
電話 075(211)0800
FAX 075(211)0777

お弁当、ご購入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!!



新緑が芽吹き
清々しい風とともに
初夏の味覚を。



ふんわりと揚げた鯛のから揚げに彩り豊かな野菜を添え、
素材の旨みを引き立てるあんかけに。

きょう あじ 京の味わい - 天然鯛のから揚げ
彩り野菜あんかけ -

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〉
天然鯛のから揚げ、新じゃが、茄子、ズッキーニ、パプリカ、だし巻き、九条葱さつま揚げ、小松菜のお浸し、蝶人参、ひろうす、こんにゃく、南瓜、高野豆腐、さつま芋レモン煮、いんげん、花麩、駿河湾産桜海老と新生姜の炊き込みご飯 その他

- 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。

さっぱりとお召し上がりいただける
ローストビーフを主役に初夏の彩りを添えた一折

きょう しゅんさい 京の旬彩 - ローストビーフ -

- ローストビーフ -

しっとり柔らかな
ローストビーフの旨みを
特製のとれ※でご堪能
いただけます。

※たれはお弁当内の
たれビンに入っております。



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〉
ローストビーフ、新じゃがが素揚げ、小松菜のお浸し、蝶人参、九条葱さつま揚げ、さつま芋レモン煮、だし巻き、酢蓮根、こんにゃく、海老煮、柏道明寺、高野豆腐、ひろうす、人参、南瓜、いんげん、花麩、ブロッコリー、パプリカ、もやし、駿河湾産桜海老と新生姜の炊き込みご飯 その他

旬の食材を彩り豊かに仕立て
京料理の趣と技を凝縮した、
おもてなしにもおすすめの一折

き おん 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〉
天然鯛の塩麩焼き、サーモンと野菜のだしジュレかけ、小巻玉子、九条葱さつま揚げ、さつま芋レモン煮、国産合鴨ロース煮、花若荷、柏道明寺、蝶人参、こんにゃく、一寸豆、たこ旨煮、海老煮、蓮根の磯辺揚げ、厚揚げ、京よもぎ麩、ひろうす、南瓜、小巻湯葉、アスパラ、花麩、白儀ご飯 その他

お弁当のご予約を承ります

■ご予約は3日前までにご利用いただけます。■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がございますので、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。

くらま 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〉
さわら西京焼き、牛肉ごぼうしぐれ煮、小松菜のお浸し、さつま芋レモン煮、南瓜、ひろうす、人参、いんげん、花麩、京粟麩田楽、だし巻き、酢蓮根、九条葱さつま揚げ、パプリカ、蝶人参、抹茶胡麻豆腐、京ちりめん山椒ご飯、枝豆、きょうろ その他



きょう こばこ 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〉
さわら袖庵焼き、だし巻き、抹茶胡麻豆腐、酢蓮根、九条葱さつま揚げ、京粟麩田楽、パプリカ、ひろうす、人参、南瓜、さつま芋レモン煮、いんげん、花麩、きょうろご飯 その他



様々なシーンに活躍する、
豪華な御膳

あわたぐち 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、サーモン袖庵焼き、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。



旬の味覚

駿河湾産
桜海老



駿河湾産桜海老と
新生姜の炊き込みご飯

海の宝石とも言われる〈駿河湾産 桜海老〉。
その豊かな旨みと香りを、生姜香る炊き込みご飯とともに楽しみたい。

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

駿河湾産桜海老の
かき揚げ

サクサクの衣と、桜海老と野菜の旨みが
口いっぱいに広がる、
大ふりに揚げたかき揚げです。



一個 692円(税込)
(本体価格 640円)

駿河湾産桜海老と
新玉ねぎの羽二重蒸し

羽二重のようにきめ細やかな白味噌と
豆乳の玉地に、新玉ねぎのすり流しを
重ねた二層仕立て。香ばしい揚げ桜海老が、
爽やかな風味を引き立てます。

一個 497円(税込)
(本体価格 460円)

