

美濃吉だより

7月18日(土)～8月31日(月)迄

〈京料理 美濃吉〉慶弔商品のご案内

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

夏のお集まりに特別な一折をいかがでしょうか。



京御膳 夏

一折 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〉

雲丹と夏野菜の涼風寄せ、ローストビーフと賀茂茄子のだしジュレかけ、
国産鱧のアスパラ巻き、国産鱈南蛮漬け、うまき、鮑煮、一寸豆、車海老、合鴨コース煮、
花蓮根、揚げ伏見とうがらし、蛸柔らか煮、京よもぎ麩、ひろうす、南瓜、小巻湯葉、
湯葉と茗荷の酢の物、穴子の枝豆真丈揚げ、長芋磯辺揚げ、海老の湯葉衣揚げ、蝶人参、
うなぎ寿司、サーモン手まり寿司、海老手まり寿司、笹巻きわらび餅 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

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

渋谷ヒカリエ内 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

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!!



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

京の旬を味わい
暑気を払って健やかに



ほろりと柔らかなかれいを、
食欲をそそる柚子胡椒を効かせたタレで、
香ばしく焼き上げました。

きょう あじ 京の味わい - かわいい柚子胡椒焼きと夏野菜ジュレがけ -

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〉
かわいい柚子胡椒焼き、国産鰻ご飯、夏野菜だしジュレがけ(冬瓜、京茄子、万願寺とうがらし、ズッキーニ、南瓜、パプリカ、アスパラ)、伏見とうがらし揚げ浸し、だし巻き、九条葱さつま揚げ、花茗荷、胡麻豆腐、酢蓮根、さつま芋レモン煮、こんにゃく、錦糸玉子、実山椒、枝豆 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。

香ばしい国産鰻に特製だれで仕上げるご飯。
涼感あふれるだしジュレのしゃぶしゃぶに夏野菜を添えて。

きょう しゅんさい 京の旬彩 - 和牛の冷製しゃぶしゃぶと彩り夏野菜 -

和牛の冷製しゃぶしゃぶ

和牛を昆布と鰹の旨みを閉じ込めただしで、柔らかく仕上げました。
彩り豊かな夏野菜とともに、美濃吉謹製のだしジュレとぼん酢で
お楽しみください。
※ぼん酢はお弁当内のたれ瓶に入っておりますので、お好みでかけて
お召し上がりください。



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〉
和牛の冷製しゃぶしゃぶ、国産鰻ご飯、とうもろこし、ズッキーニ、ミニトマト、伏見とうがらし揚げ浸し、だし巻き、海老煮、九条葱さつま揚げ、さつま芋レモン煮、季節の酢の物、小巻湯葉、京茄子揚げ煮、南瓜、人参、いんげん、厚揚げ、こんにゃく、錦糸玉子、実山椒、枝豆 その他

料理人の技術の粋を凝らした
お弁当。旬の味覚を彩り豊かに
盛り込み、気分はまさに夏の懐石。

きおん 祇園

一折 3,564円(税込)
(本体価格 3,300円)
箱サイズ/14.7×14.7×5.2cm(外寸)

〈お献立〉
かわいいの大葉香り焼き、鰻小巻、賀茂茄子の揚げ煮、伏見とうがらし揚げ浸し、万願寺とうがらしちりめん煮、赤ずいきの酢の物、とうもろこし、海老煮、合鴨ロース煮、たこ旨煮、冬瓜、小巻湯葉、高野豆腐、南瓜、九条葱さつま揚げ、蝶人参、さつま芋レモン煮、アスパラ、こんにゃく、厚揚げ、パプリカ、白飯ご飯 その他



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、京茄子揚げ煮、冬瓜、伏見とうがらし揚げ浸し、牛肉ごぼうしぐれ煮、京栗麩田楽、南瓜、ひろす、だし巻き、酢蓮根、九条葱さつま揚げ、胡麻豆腐、高野豆腐、蝶人参、いんげん、パプリカ、こんにゃく、ちりめん山椒ご飯、とうもろこしご飯 その他



きょうこぼこ 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〉
さわら柚庵焼き、伏見とうがらし揚げ浸し、京茄子揚げ煮、京栗麩田楽、だし巻き、九条葱さつま揚げ、さつま芋レモン煮、酢蓮根、パプリカ、高野豆腐、南瓜、人参、いんげん、ちりめん山椒ご飯、きんぴら その他



様々なシーンに活躍する、
豪華な御膳です。

あわたぐち 栗田口 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、配達のもの)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。

二〇二六年
土用の
丑の日
7/26
(日)

川魚料理屋としての歴史がある
〈美濃吉〉ならではの
自慢のうなぎ料理の数々を
ご堪能ください。

土用の
丑の日
おすすめ商品



〈当日限定販売〉 うなぎづくし楓

箱サイズ/18.0×23.0×6.2cm(外寸)

- うなぎ寿司 ●うまき ●うざく
- うなぎのゼリー寄せ ●わらび餅

こちらもおすすめ



うまき

「うまき」は「鰻を巻く」ことに由来する、
京料理でも親しまれる一品です。
香ばしい鰻を美濃吉自慢のだしで
合わせた玉子で巻き上げました。
上品な旨みの調和をお楽しみください。

涼味うざく

鰻と相性の良い胡瓜のザクとした
食感から「うざく」と呼ばれるように
なりました。
千鳥酢のまろやかな酸味が
暑い夏に食欲をそそります。

