

店舗ご紹介

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 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

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)



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

秋の行楽に、いかがでしょうか。



京御膳 秋

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〉

かます袖庵焼き、紅鮭西京焼き、舞茸の牛肉巻き、車海老、栗甘露煮、子持ち鮎の甘露煮、裏白椎茸煮、揚げいちょう芋、菊花大根酢漬け、市松大根、こんにゃく、むかご、鰻巻玉子、笹巻わらび餅、合鴨ロース煮、鶏味噌松風、鮑煮、松茸と青菜の菊花浸し、栗麩田舎煮、紅葉人参、いくらなます、スモークサーモン、レモン、帆立の西京焼き、エリンギ、ひろうす、南瓜、小芋煮、小巻湯葉、茄子の利休煮、絹さや、しめじ、花麩、松茸ご飯、うなぎ寿司、海老てまり寿司 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)

せきはん 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)

〈京料理 美濃吉〉 慶弔商品のご案内

美濃吉だより

二〇二六年

9月1日(火)～10月31日(土)迄



美濃吉

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

実りの季節、
日々の収穫に感謝を込めて



彩り鮮やかな紅鮭で
風味豊かな秋の味覚の舞茸を包み、
香ばしく丁寧に焼き上げました。

きょう あじ 京の味わい - 紅鮭の舞茸包み焼き -

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〉
紅鮭の舞茸包み焼き、青菜の菊花浸し、菊花大根酢漬け、小芋煮、茄子揚げ煮、
紅葉人参、ひろうす、だし巻き、九条葱さつま揚げ、人参、しめじ、いんげん、
さつま芋レモン煮、こんにゃく、松茸ご飯、三つ葉 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。

香り高い松茸ご飯と、牛肉の旨みが広がるすき焼き。
錦秋を思わせる彩りとともに、
実りの季節の豊かな味わいをご賞味ください。

きょう しゅんさい 京の旬彩 - 和牛のすき焼き -

和牛のすき焼き

具材一つひとつを丁寧に炊き上げ、
和牛の上品な甘みを
生かしながら、特製の
割下でやわらかく
煮込みました。



一折 2,916円(税込)
(本体価格 2,700円)
箱サイズ/13.7×20.3×5.0cm(外寸)

〈お献立〉
松茸ご飯、和牛のすき焼き、焼き豆腐、玉葱、しめじ、白滝、九条葱、花麴、
九条葱さつま揚げ、栗甘露煮、青菜の菊花浸し、だし巻き、海老煮、酢蓮根、厚揚げ、
こんにゃく、揚げいちょう芋、高野豆腐、南瓜、人参、茄子揚げ煮、いんげん、パプリカ、
三つ葉 その他

豊かな秋の味覚を
詰め込んだ、おもてなしにも
おすすめの一品です。

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〉
かます柚庵焼き、舞茸の牛肉巻き、鰻小巻玉子、松茸と青菜の菊花浸し、
菊花大根酢漬け、合鴨ロース煮、利休麴、栗甘露煮、紅葉人参、九条葱さつま揚げ、
海老煮、南瓜、小芋煮、小巻湯葉、揚げいちょう芋、京栗麴揚げ煮、厚揚げ、こんにゃく、
パプリカ、しめじ、絹さや、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、だし巻き、牛肉ごぼうしぐれ煮、いちょう芋、京栗麴田楽、茄子揚げ煮、
舞茸、南瓜、小芋煮、人参、いんげん、花麴、酢蓮根、パプリカ、九条葱さつま揚げ、
胡麻豆腐、クコの実、国産ちりめん山椒ご飯 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〉
さわら柚庵焼き、だし巻き、京栗麴田楽、九条葱さつま揚げ、さつま芋レモン煮、
酢蓮根、胡麻豆腐、クコの実、高野豆腐、茄子揚げ煮、ひろうす、人参、いんげん、
白ご飯、山椒昆布 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。■食材調達に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。

旬の味覚

雲丹と鮑の 菊花寄せ

だしでできた琥珀色のゼリーに、菊花や雲丹、
紅葉麴で彩りを添え、鮑の食感やさつまいもの
甘みによる変化もお楽しみいただけます。
つるんとした喉越しは厳しい暑さが残る
季節にもおすすめです。



9月9日
重陽
の節句

古代中国から伝わった五節句の一つで、別名「菊の節句」とも呼ばれます。縁起が
良いとされる奇数の最も大きな数である「九」が重なるこの日に、菊の香りを移した
菊酒や菊湯を楽しみながら、無病息災や不老長寿を願う風習が受け継がれてきました。

こちらもおすすめ

だしが引き立てる、
松茸の芳醇な香り

松茸の土瓶蒸し

松茸の本来の香りと味わいを贅沢に楽しむ
秋の定番料理。鱧や海老からのだしも合わ
さった滋味深い味わいに、酢橘のさっぱりと
した風味も松茸の香りをより引き立てます。



松茸茶わん蒸し

生松茸の芳醇な香りと豊かな旨みを閉じ込
めた一品。まろやかな玉地がその味わいを
一層引き立てます。口の中に広がる風味と
心地よい歯ざわりを、移ろう秋の彩りを模っ
たあしらいとともにお楽しみください。

