

## 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、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、国産栗ご飯、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

11月1日(日)～12月15日(火)迄



美濃吉

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

木々が鮮やかに染まり、  
京の景色を彩ります。



脂の乗った柔らかい身に  
醤油だれの香ばしい香りが食欲をそそります。

## きょう あじ 京の味わい - 銀鰯の照り焼き -

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〉  
銀鰯の照り焼き、だし巻き、九条葱さつま揚げ、胡麻豆腐、高野豆腐、南瓜、大根、  
乱人參、舞茸、いんげん、さつまいも甘煮、酢蓮根、揚げ青唐、こんにゃく、国産栗ご飯  
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。

やわらかな丹波若とりを特製だれで丁寧に仕上げました。  
栗の甘みを引き立てる出汁で炊き上げたご飯とともに、  
秋から冬へ移ろう季節の味わいをお楽しみください。

## きょう しゅんさい 京の旬彩 - 丹波若どりの味噌照り焼き -

### 丹波若どりの味噌照り焼き

柔らかくクセのない丹波若とりを、赤味噌を加えた特製だれで香ばしく  
焼き上げました。刻み柚子をあしらひ、季節の彩りを添えた一品です。



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〉  
丹波若どりの味噌照り焼き、国産栗ご飯、だし巻き、海老煮、舞茸煮、  
京壬生菜のお浸し、小芋煮、南瓜、人參、小巻湯葉、いんげん、九条葱さつま揚げ、  
揚げいちょう芋、ブロッコリー、エリンギ、こんにゃく、紅葉人參、揚げ蓮根、パプリカ、  
厚揚げ、ふどう豆松葉刺し その他

旬の恵みを贅沢に盛り込んだ、  
特別なひとときにふさわしい一折。  
おもてなしにもおすすめです。

## 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〉  
銀鰯の照り焼き、鰻小巻、京壬生菜と湯葉のお浸し、海老煮、大黒しめじ煮、  
小芋煮、かぶら煮、菊花大根酢漬け、揚げいちょう芋、焼き目栗、京栗麩揚げ煮、  
ひろうす、木の葉南瓜、紅葉人參、牛肉ごぼうしぐれ煮、九条葱さつま揚げ、  
合鴨ロース煮、絹さや、ふどう豆松葉刺し、パプリカ、厚揚げ、  
こんにゃく、白俵ごはん 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、九条葱だし巻き、南瓜、小芋煮、大根、舞茸、揚げ青唐、人參、  
いんげん、牛肉ごぼうしぐれ煮、京栗麩田楽、揚げいちょう芋、九条葱さつま揚げ、  
胡麻豆腐、酢蓮根、パプリカ、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、九条葱だし巻き、京栗麩田楽、大根、舞茸煮、ひろうす、人參、  
いんげん、九条葱さつま揚げ、胡麻豆腐、さつま芋甘煮、酢蓮根、山椒昆布ご飯  
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、ふどう豆松葉刺し、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。

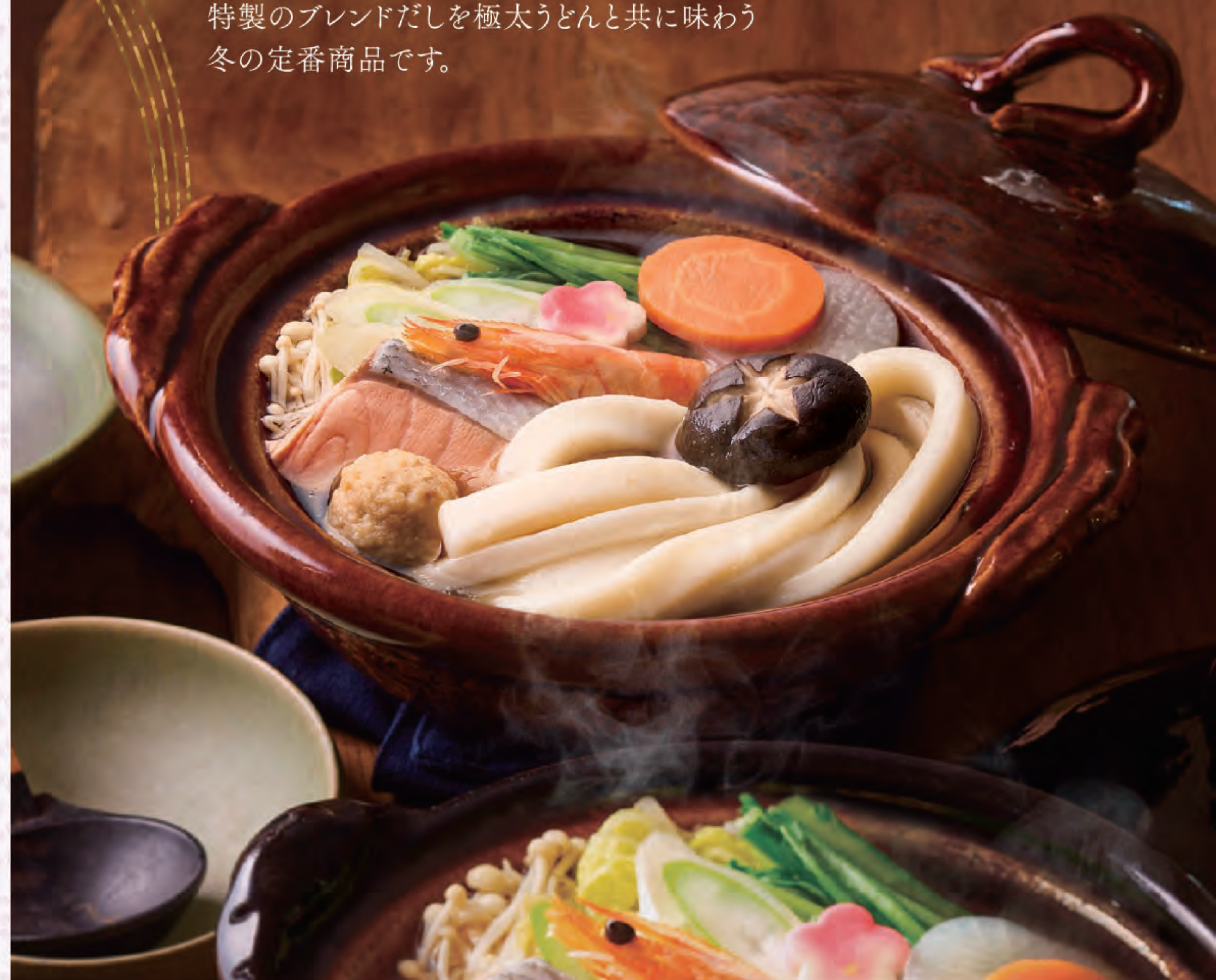


寒い日におすすめ

## あったか鍋料理

### うどんのすき

特製のブレンドだしを極太うどんと共に味わう  
冬の定番商品です。



### こちらもおすすめ

### 京都産海老芋の からあげ

秋から冬にかけて旬を迎える  
京野菜「海老芋」。  
きめ細かくもっちりとした食感と、  
ほんのりとした甘みを活かした、  
から揚げで味わってみませんか。



### 京都産海老芋の 柚子味噌田楽

だしで炊き上げて丁寧に下味を  
つけた海老芋を、柚子の上品な  
香りが広がる特製田楽味噌で仕  
上げました。爽やかでありながらも  
濃厚な味わいをお楽しみください。