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 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

冬だけの味覚を贅沢に味わうひととき



京御膳 冬

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〉
うまき、合鴨ロース煮、あわび、梅人参、ぶどう豆松葉刺し、金柑いくら、車海老、
京壬生菜と蟹のお浸し、ぶり西京焼き、雪輪蓮根、花茗荷、海老芋の雲丹焼き、市松大根、
ひろうす、京栗甘揚げ煮、小巻湯葉、聖護院大根、蛸の柔らか煮、堀川ごぼう、絹さや、
牛肉しぐれ煮、大黒しめじ、牡蠣の山椒煮、聖護院かぶら酢、かますの南蛮漬け、
ふぐのから揚げ、京のかやくご飯(堀川ごぼう、金時人参、揚げ)、国産うなぎ寿司、
サーモンてまり寿司、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

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

12月16日(水)~1月31日(日)迄



美濃吉

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

新しい年への期待を
冬の味わいとともに



生姜を効かせたふぐのから揚げを、
野菜とともに冬らしいべっこうあんかけでお楽しみください。

京の味わい

－ ふぐのから揚げ べっこうあんかけ －

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 〉
ふぐのから揚げ、南瓜、さつま芋、青唐、蓮根、パプリカ、べっこう餡、だし巻き、
九条葱さつま揚げ、湯葉と壬生菜のお浸し、聖護院大根、金時人参、海老芋、
高野豆腐、こんにゃく、いんげん、京のかやくご飯（堀川ごぼう、金時人参、揚げ）
その他

⚠ 年末年始のご利用について

12月26日（土）～1月1日（金）の間、一部商品の販売を休止させて
いただきます。詳しくはお近くの店舗までお問い合わせください。

冬の京野菜を彩り良く盛り込んだ煮物に、かやくご飯、
牛肉の旨み広がるすき焼きを合わせた、京料理の趣と
贅沢な味わいを楽しめる一折です。

京の旬彩

－ 和牛のすき焼き －

和牛のすき焼き

具材ひと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、
特製の割下で柔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 〉
和牛のすき焼き、焼き豆腐、玉葱、しめじ、白滝、九条葱、九条葱さつま揚げ、
さつま芋甘煮、紅白なます、パプリカ、だし巻き、鴨入りつくね照り焼き、里芋から揚げ、
厚揚げ、ぶどう豆松葉刺し、聖護院大根と京揚げの炊いたん、京壬生菜のお浸し、
梅花金時人参、高野豆腐、京のかやくご飯（堀川ごぼう、金時人参、揚げ）　その他

冬の京野菜と魚介を贅沢に味わう、
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。



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 〉
ぶり西京焼き、海老煮、蟹真丈、小巻玉子、合鴨ロース煮、聖護院かぶら酢、
聖護院大根、海老芋煮、堀川ごぼう煮、梅花金時人参、小巻湯葉、ひろうす、
こんにゃく、絹さや、さつま芋甘煮、九条葱さつま揚げ、金柑、ぶどう豆松葉刺し、
国産うなぎ寿司、花茗荷、京のかやくご飯（堀川ごぼう、金時人参、揚げ）、
笹巻わらび餅　その他

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、金時人参、聖護院大根、ひろうす、南瓜、いんげん、
牛肉ごぼうしぐれ煮、京栗麩田楽、抹茶胡麻豆腐、九条葱さつま揚げ、酢蓮根、
パプリカ、こんにゃく、国産ちりめん山椒ご飯　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 〉
さわら柚庵焼き、九条葱だし巻き、京栗麩田楽、胡麻豆腐、聖護院大根、
さつま芋甘煮、九条葱さつま揚げ、酢蓮根、人参、ひろうす、いんげん、パプリカ、
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。



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。

新年の始まりを
美食で彩る



鯛や海老などの
おめでたい食材を盛り込んだ
新春らしい一折です。

1月2日（土）～31日（日）限定販売

初春弁当

一折　3,564円（税込）
（本体価格　3,300円）
箱サイズ/14.1×14.1×5.3cm（外寸）

■ 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。