京料理を、もっと自由に、「今」のスタイルで。



Traditional Japanese food for modern life









株式会社 美濃吉食品 京都市中京区鳥丸通り二条上ル蒔絵屋町263京葉鳥丸ビル TEL.075(211)0800 FAX.075(211)0777

https://www.minokichi.net/f/shop

包

理。気彩 製 0 0) ン おで

の 花 感 を

Ш



天然鯛の桜蒸し

鯛はやわらかく、桜葉の香りがふん わり香ります。出汁がおいしいあつ あつの餡でお楽しみください。



京都菜の花の辛子和え 100g 756円 税込

にからしの辛味がアクセントに。 シャキッと程よい食感がおいしい 春の和えものです。



サーモンの木の芽焼き 1切れ 897円 税込 鮮やかな色合いのサーモンに木の 芽をトッピング。見た目も味も春ら しい一品です。



南禅寺豆腐の三色田楽 1セット 746円 税込

彩り豊かな3種の味噌は木の芽味 噌、白味噌、赤味噌。香ばしく濃厚な 味噌と京都の豆腐を合わせた豆 腐料理です。

※盛り付け商品につきましては、時期的に 店頭にない場合がございます。



1個 616円 税込 もちもちの道明寺に包まれた天然

香り高い京菜の花のほろ苦さの中

間

食前 酒を嗜む

春らしい 胡麻豆

※盛り付け商品につきましては、時期的に店頭にない場合がございます。



天然鯛の子と 春野菜の炊き合わせ 1人前 789円 税込 ほろほろの鯛の子とみずみずしい 春野菜の炊き合わせ。今しか味わえ ない季節の一品です。



鰆の南蛮漬け 100g 648円 税込 優しい酸味が食欲をかき立てます。 鰆と彩り野菜の食感のコントラスト も楽しい一品です。



1本 540円 税込 旨味が詰まった牛肉で新緑アスパ ラを巻き、焼きあげました。牛肉の 香ばしさで旬のアスパラの甘みが さらに際立ちます。



よもぎ胡麻豆腐 1個 400円 税込 濃厚な胡麻豆腐にやわらかくよもぎ

が香り、色鮮やかに仕上げた一品です。 こだわりの出汁をかけてどうぞ。

03

0 4





京都筍と若布の若竹煮 100g 994円税込

山海の幸の滋養あふれる春の大定番。出汁の染み込んだ蕗を添えて、優しい 甘みと出汁の深みが贅沢な出会いの一品です。

京都筍の木の芽和え 100g 864円税込

筍、イカ、蕗の3種類の素材の良さを、豊潤な木の芽の香りが引き立てます。 みずみずしい甘みが口いっぱいに広がります。

京都筍ごはん (大)1折 1,026円税込 (小)1折 540円税込 自慢の出汁で炊きあげたごはんはふっくらと、京都筍を味わっていただく のに相応しい季節のごはんです。木の芽の香りを添えて。

天然鯛と京都筍の木の芽焼き 1個 648円税込

春に向かって最もおいしくなる天然鯛。豆腐の生地と京都筍で包み、照り焼き に仕立て、香り高い木の芽を叩いてさらに香りを引き立てあしらいました。

※盛り付け商品につきましては、時期的に店頭にない場合がございます。



菜の花はアブラナの花芽。京料理では菜の花を「花」として見せることに力を入れることもあって「花菜」と呼ぶことが多いようです。軸と呼ぶ茎の部分を取って、花の部分を使うことで春を演出しています。辛子和えや白和え、炊きもんや牛肉巻きなどで、そのみずみずしい緑を愛で、フレッシュな風味を味わってみませんか。



などの祝い膳で、良縁を願って いただくのが、はまぐり。はま ぐりの貝殻は一対になって いて、決して他の貝と合うこと はありません。生涯ぴったり 歩める人と出会い、仲良く添い遂げるように という願いが込められているのです。茶碗 蒸しや小鍋、潮汁など、旨みのある汁と一緒 にお召しあがりください。

京都は筍なるほどの先端の姫)

京都は筍の名産地。「京たけのこ」は色の白さと刺身になるほどのやわらかさ、独特の風味が愛されています。 先端の姫皮は、吸い物や酢の物に。穂先は煮物や和え物に。

> 中心は歯ごたえがあるので、煮物や炒め物、 天ぷらと幅広く使えます。根元は硬めなので 炊き込みごはんにと、一本で様々な味わいや食感 を堪能できるのも筍の魅力です。

桜鯛とは3月から6月、 桜の開花期を迎えた 頃の真鯛を指します。 帝郎期を迎えて港瀬に

て、屋内で

な遊び」



な祭りですが、その起源は

やってくる真鯛は旬を迎え、雄は体全体の桜色がひときわ鮮やかになります。 「桜鯛」「花見鯛」などと呼ばれて、春の食卓に華やかさを添えるのです。「めでたい」という言葉に通じる縁起の良さを、桜蒸しや木の芽焼き、鯛ごはんなどで食卓に。

上巳の節句

して、紙の

て災難や

し雛」の



素材本来の美味しさを損なわない、上品な味付けの京料理」も、美しい京都の京料理」も、美しい京都の京料理」も、美しい京都の京料理」も、美しい京都の京料理」も、美しい京都の京料理」も、美しい京都のではない、上品な味付けの

にりを重んじる、千年の都、との飾り付けですが、京都との古式「左上位」に以雛が左。これは、明治以前と離が左。これは、明治以前との宮廷の古式「左上位」には、関東などの地域と

京のこだわ

月三日 ひな祭り

安藤 啓子

 $0\,8$

京の味を楽しむ[春]のたより。



京丹波平井牛のしゃぶしゃぶ 32,400円税込 (SH-300)

京丹波平井牛をふんだんに使い、肉本来の旨味が楽しめる美濃吉ならではのしゃぶしゃぶセットです。手製のぼん酢やごまタレをつけてお召しあがりください。



丹波平井牛ロース 500g、豆腐、椎茸、白菜、菊菜、 ねぎ、葛きり、しゅぶたれ、ぽん酢





料亭の飯蒸し詰め合わせ 5,400円税込〈RI-50〉

国産のもち米を使用。牛肉の飯蒸し、国産の 鯛の飯蒸し、帆立の飯蒸しの3種をご用意して おり、もちもちのおこわに醤油の香り、ふつくら 蒸した香ばしい風味が堪能できます。食べたい 時に食べたい量だけ手軽にお召しあがりいた だけます。



牛肉の飯蒸し・鯛の飯蒸し・帆立の飯蒸し 各70g×各3個

冷凍



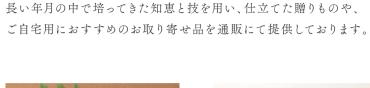
美濃吉三昧

5,400円 税込 (NHR-50R)

伝統の技と知恵で食卓の小鉢を飾る美濃吉の 佃煮です。優しい食感の湯葉の佃煮、香り高い ちりめん山椒煮など10種の佃煮を詰め合わせ ました。ごはんのお供にもお酒の肴にもお楽しみ いただける味わい深い佃煮です。



椎茸しぐれ煮 80g、湯薬の佃煮・きゃら蕗・ 筍の山椒煮・湯薬と椎茸の佃煮 870g、 牛肉しぐれ煮・たらこ昆布 各65g、鶏ごぼうしぐれ煮 60g 鮭のほぐし身 40g、ちりめん山椒 45g×各1個



享保年間から300有余年の長きにわたり、京料理を作り続けてきた〈美濃吉〉。



鰻蒲焼

10,800円 税込〈UK-100〉

川魚料理発祥の美濃吉自慢の「鰻蒲焼」です。 国産うなぎを丁寧に捌き秘伝のタレでふっくら と丹念に焼きあげた職人の技が光ります。京料理 老舗の代々受け継がれてきた伝統の味をお楽し みください。



鰻蒲焼 110g、うなぎのたれ、実山椒

冷凍



美濃吉の胡麻豆腐 5,400円 税込〈MG-50R〉

華やかな色合いが嬉しい、バラエティ豊かな 詰め合わせです。こだわりの食材を使用した 胡麻豆腐を6種類の味でご用意しました。常温 保存可能で、手士産にもびったりです。



金胡麻豆腐・白胡麻豆腐・紫芋胡麻豆腐・ よもぎ胡麻豆腐・南高梅胡麻豆腐・ 柚子胡麻豆腐 各50g×各3個、 金胡麻豆腐 75g×2個、胡麻豆腐のたれ×20個



美濃吉にゅうめん詰め合わせ 3,240円税込(NT-30T)

こだわりの出汁が香る優しい味の「にゅうめん」は簡単な調理法でシーンを選ばずお召しあがりいただけます。「鯛」「筍」「きつね」「湯葉と海苔」の4つの具材が味わえる便利なセットです。



大原野産筍にゅう麵・天然鯛にゅう麺・ 湯葉と海苔にゅう麺×各1個、きつねにゅう麺×2個

10