

旬の味覚

駿河湾産

# 桜えび



海の宝石とも言われる  
(駿河湾産「桜えび」)  
その香り高さを堪能ください

駿河湾産 桜えびと  
新生姜の炊き込みご飯

一個 648円(税込)  
(本体価格 600円)

季節のご飯が味わえる  
お弁当はこちら

京の味わい -鯛の木の芽焼か-

京の旬彩 -ローストビーフ-

こちらもおすすめ



駿河湾産 桜えびと  
新玉葱のすり流し

一個 497円(税込)  
(本体価格 460円)

八朔の白和え

100g 616円(税込)  
(本体価格 570円)

- 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。

## 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<sup>ヒカリエ</sup>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  
二条上ル時給屋町263  
京築烏丸ビル  
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!!



美濃吉だより

5月1日(木)〜5月31日(土)迄



美濃吉

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

新緑が芽吹き  
清々しい風が  
初夏を運んできます



ほろりとほどける柔らかい天然鯛に、木の芽の風味が香ります。

### 京の味わい

— 天然鯛の木の芽焼き —

一折 2,160円(税込)

(本体価格 2,000円)

箱サイズ/15.8×15.8×5.3cm(外寸)

〈おしながき〉

天然鯛の木の芽焼き、だし巻き、九条葱さつま揚げ、抹茶胡麻豆腐、ひろす、人参、南瓜、小巻湯葉、高野豆腐、いんげん、酢蓮根、さつま芋レモン煮、赤パプリカ、花魁、桜えびと新生姜の炊き込みご飯 その他

京の〈旬〉を詰め込んだ、  
いろいろ豊かな一折です。

### 京の旬彩

— ローストビーフ —

一折 2,700円(税込)

(本体価格 2,500円)

箱サイズ/14.0×20.5×5.0cm(外寸)

〈おしながき〉

ローストビーフ、九条葱さつま揚げ、さつま芋レモン煮、小松菜のお浸し、蝶人参、柏道明寺、海老煮、だし巻き、花魁、ひろす、南瓜、人参、高野豆腐、アスパラ、ブロッコリー、赤パプリカ、桜えびと新生姜の炊き込みご飯、ちらし寿司 その他

京料理を一折でお楽しみいただける、  
華やかなお弁当です。

### 祇園

一折 3,564円(税込)

(本体価格 3,300円)

箱サイズ/15.8×15.8×6.0cm(外寸)

〈おしながき〉

天然鯛の塩麹焼き、小巻玉子、九条葱さつま揚げ、さつま芋レモン煮、こんにゃく、合鴨ロース煮、厚揚げ煮、蓮根の磯辺揚げ、海老煮、花茗荷、そら豆、揚げ青唐、牛肉ごぼうしぐれ煮、蝶人参、南瓜、よもぎ煮、小巻湯葉、ひろす、絹さや、花魁、サーモンと野菜のだしジュレかけ、白ご飯、うなぎ寿司 その他

様々なシーンに活躍する、  
豪華な御膳です。

### 栗田口

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)

〈おしながき〉

紅白なます、ぶどう豆松葉刺し、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、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。



### — ローストビーフ —

柔らかく繊細な肉質を  
特製のタレでご堪能ください。

### 鞍馬

一折 2,376円(税込)

(本体価格 2,200円)

箱サイズ/16.9×16.9×5.2cm(外寸)

〈おしながき〉

さわら西京焼き、だし巻き、小松菜のお浸し、南瓜、高野豆腐、人参、ひろす、こんにゃく、花魁、粟麩田楽、さつま芋レモン煮、九条葱さつま揚げ、酢蓮根、赤パプリカ、牛肉ごぼうしぐれ煮、抹茶胡麻豆腐、蝶人参、ちりめん山椒ご飯 その他



### 京小箱

一折 1,491円(税込)

(本体価格 1,380円)

箱サイズ/14.5×14.5×5.0cm(外寸)

〈おしながき〉

さわら柚庵焼き、だし巻き、九条葱さつま揚げ、粟麩田楽、酢蓮根、抹茶胡麻豆腐、ひろす、さつま芋レモン煮、南瓜、人参、いんげん、花魁、たらこ昆布ご飯 その他



### お弁当のご予約を承ります

■ご予約は3日前までをお願いいたします。■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がございますので、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時の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。