

美濃吉だより

6月1日(日)～7月17日(木)迄



美濃吉

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

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
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
二条上ル蔦屋町263
京美丸ビル
電話 075(211)0800
FAX 075(211)0777

お弁当、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!!



夏のお集まりに
いかがでしょうか



販売期間

6月1日(日)～8月31日(日)

京御膳 夏

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)

こちらはご予約商品です

ご注文は2折から承っております。

〈お献立〉

うまき、笹巻きわらび餅、一寸豆、車海老煮、穴子の枝豆真丈揚げ、ローストビーフと
賀茂茄子のだしジュレがけ、雲丹と夏野菜の涼風寄せ、鰻のアスパラ巻き、揚げ伏見
とうがらし、湯葉と茗荷の酢の物、鱈南蛮漬、長芋磯辺揚げ、よもぎ魁、鮑煮、
蛸柔らか煮、うなぎ寿司、手まり寿司(海老・サーモン) その他

こちらもおすすめ

京都上賀茂 賀茂茄子田楽

一個 1,188円(税込)

(本体価格 1,100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。

しっとりど
上品に咲く花々に
涼を感じて。



夏の風物詩〈鰻〉を
贅沢に味わう一折です

京の味わい - 鰻の天ぷら -

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)

〈お献立〉
鰻の天ぷら、ズッキーニ、パプリカ、だし巻き、九条葱さつま揚げ、胡麻豆腐、
蝶人参、ひろうす、南瓜、さつま芋レモン煮、高野豆腐、アスパラ、こんにゃく、
焼き鰻ご飯 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

一折 丹波若どりの照り焼き
伏見とうがらし味噌添え

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)

〈お献立〉
丹波若どりの照り焼き 伏見とうがらし味噌添え、ブロッコリー、パプリカ、九条葱さつま揚げ、
さつま芋レモン煮、よもぎ麩、揚げ青唐、蝶人参、だし巻き、酢蓮根、長芋磯揚げ、海老煮、
ひろうす、南瓜、人参、茄子揚げ煮、スナップエンドウ、焼き鰻ご飯、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)

〈お献立〉
小巻玉子、合鴨ロース煮、厚揚げ、九条葱さつま揚げ、さつま芋レモン煮、
カレイ西京焼き、アスパラ、そら豆、海老煮、蓮根の磯揚げ、鰻の南蛮漬、
パプリカ、小巻湯葉、南瓜、よもぎ麩、鰻の柔らか煮、ひろうす、絹さや、蝶人参、
賀茂茄子のだしジュレがけ、白ご飯、うなぎ寿司、花菱餅 その他

様々なシーンに活躍する、
豪華な御膳です。

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〉
紅白なます、ふとう豆松葉刺し、あわび旨煮、蒸し合鴨アスパラ巻き、鰻の旨煮、
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。



丹波若どりの照り焼き 伏見とうがらし味噌添え

香ばしく焼き上げた丹波若どりを
特製の伏見とうがらし味噌でご堪能ください。



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)

〈お献立〉
サーモン西京焼き、だし巻き、紅白なます、九条葱さつま揚げ、揚げ青唐、南瓜、
高野豆腐、人参、ひろうす、こんにゃく、パプリカ、さつま芋レモン煮、栗麩田楽、
牛肉ごぼうしぐれ煮、胡麻豆腐、蝶人参、いんげん、ちらし寿司 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)

〈お献立〉
さわら柚庵焼き、だし巻き、九条葱さつま揚げ、栗麩田楽、
酢蓮根、揚げ青唐、胡麻豆腐、ひろうす、高野豆腐、南瓜、人参、いんげん、
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もございますので、その際はご了承ください。■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、その際はご了承ください。※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。