ご予約承り中

土用丑の日

7/19(土)

川魚料理屋としての歴史がある〈美濃吉〉ならではの自慢のうなぎ料理の数々をご堪能ください。

わらび餅
うなぎ寿司

うまき
うざく
うなぎのゼリー寄せ

販売期間：7月19日(土)、20日(日)

うなぎづくし 楓(かえで)

一折　3,024円(税込)
(本体価格　2,800円)
箱サイズ/8.0×23.0×6.2cm(外寸)

こちらもおすすめ

〈美濃吉名物〉
うなぎ姿ずし

五貫　2,160円(税込)
(本体価格　2,000円)
十貫　4,104円(税込)
(本体価格　3,800円)

うまき

一本　1,404円(税込)
(本体価格　1,300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

日本橋髙島屋店 /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

大宮髙島屋店 /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

横浜髙島屋店 /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

京都髙島屋店 /地下1階
TEL.075(252)6035

大阪髙島屋店 /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

岡山髙島屋店 /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
京樂烏丸ビル
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!!

二〇二五年

美濃吉だより

7月18日(金)～8月31日(日)迄

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

京の夏ならではのお料理で
暑気を払って健やかに。

夏野菜やうなぎなど、
京都の夏を味わう一折。

京の味わい

－かれい柚子胡椒焼きと
夏野菜ジュレがけ－

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 〉
かれい柚子胡椒焼き、酢蓮根、さつま芋レモン煮、伏見とうがらし揚げ浸し、
夏野菜だしジュレがけ(冬瓜、南瓜、京茄子揚げ煮、万願寺とうがらし、
ズッキーニ、パプリカ、アスパラ)、だし巻き、九条葱さつま揚げ、抹茶胡麻豆腐、
花茗荷、国産うなぎご飯　その他

京の〈旬〉を詰め込んだ、
いろとり豊かな一折です。

京の旬彩

－豚肉の生姜煮－

豚肉の生姜煮

肉厚の豚肉をやわらかく
生姜煮で仕上げました。

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 〉
豚肉の生姜煮、こんにゃく、ブロッコリー、パプリカ、九条葱さつま揚げ、赤ずいきの酢の物、
さつま芋レモン煮、だし巻き、酢蓮根、伏見とうがらし揚げ浸し、海老、厚揚げ、ひろうす、
南瓜、人参、京茄子揚げ煮、いんげん、牛肉しぐれ煮ご飯、うなぎちらし　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、九条葱さつま揚げ、蓮根の磯辺揚げ、さつまいもレモン煮、かれい香り焼き、
こんにゃく、海老、合鴨ロース、厚揚げ、鰆の柔らか煮、赤ずいきの酢の物、南瓜、ひろうす、
小巻湯葉、京茄子揚げ煮、冬瓜、パプリカ、絹さや、万願寺ちりめん煮、うなぎ寿司、白ご飯
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 〉
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、鰆の旨煮、
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。

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 〉
南瓜、京茄子揚げ煮、高野豆腐、ひろうす、冬瓜、アスパラ、人参、だし巻き、
伏見とうがらし揚げ浸し、九条葱さつま揚げ、さわら柚庵焼き、粟麩田楽、
牛肉ごぼうしぐれ煮、抹茶胡麻豆腐、パプリカ、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 〉
だし巻き、さわら柚庵焼き、九条葱さつま揚げ、さつま芋レモン煮、京茄子田楽、
酢蓮根、伏見とうがらし揚げ浸し、ひろうす、高野豆腐、南瓜、人参、いんげん、
きゃら蕗ご飯　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。