



秋の行楽に
いかがでしょうか。



きょうごぜん

京御膳 秋

一折 10,800円(税込)

(本体価格 10,000円)

箱サイズ/26.3×17.9×5.7cm(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〉

かます柚庵焼き、紅鮭西京焼き、揚げいちろう芋、菊花大根酢漬、舞茸牛肉巻き、
車海老、栗の甘露煮、子持ち鮎の甘露煮、裏白椎茸、市松大根、むかご、うまき、
笹巻きわらび餅、合鴨ロース煮、鶏味噌松風、あわび、松茸と青菜の菊花浸し、
栗鮎田舎煮、紅葉人参、いくらなます、スモークサーモン、レモン、帆立の西京焼き、
エリンギ、ひらうす、南瓜、小芋、小巻湯葉、茄子の利休煮、絹きり、しめじ、松茸ご飯、
うなぎ寿司、海老てまり寿司 その他

こちらもおすすめ



松茸の土瓶蒸し

松茸や名残りの鮎が出汁の旨みを引き立て、
身も心も温まる一品です。

※9月13日(土)より販売予定

- 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

渋谷ヒカリエ 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
二条上ル錦松屋町263
京美島ビル
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

二〇二五年

9月1日(月) ~ 10月31日(金)迄



美濃吉

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

実りの季節、日々の収穫に
感謝を込めて。



鮮やかな紅鮭で舞茸を包み、
香ばしく丁寧に焼き上げました。

京の味わい - 紅鮭の舞茸包み焼き -

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)

〈お献立〉
紅鮭の舞茸包み焼き、さつま芋レモン煮、菊花大根酢漬、こんにゃく、
だし巻き、九条葱さつま揚げ、小松菜の菊花浸し、紅葉人参、ひろうす、小芋、
人参、しめじ、茄子の揚げ煮、いんげん、松茸ご飯 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

- 和牛のすき焼き -

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〉
和牛のすき焼き、九条葱さつま揚げ、栗甘露煮、菊花なます、だし巻き、舞茸、こんにゃく、
海老煮、揚げいちよう芋、厚揚げ、茄子揚げ煮、南瓜、人参、高野豆腐、いんげん、
ちりめん山椒ご飯、松茸ご飯 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、栗甘露煮、揚げいちよう芋、海老煮、
さつま芋レモン煮、かます柚庵焼き、こんにゃく、合鴨コース煮、厚揚げ、菊花大根酢漬、
牛肉ごぼうしぐれ煮、パプリカ、南瓜、ひろうす、舞茸、小巻湯葉、小芋、相さや、
松茸と小松菜の菊花浸し、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。

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、ぶどう豆松菜刺し、あわび旨煮、蒸し合鴨アスパラ巻き、鰯の旨煮、
海老煮、季節のお浸し、サーモン柚庵焼き、みじん松揚げ、巻巻甘味、
うなぎ寿司、白ご飯 その他 ※季節により内容が変わります。



和牛のすき焼き

素材のあまみを生かしつつ、
コタ深く味付けした贅沢なすき焼きです。

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〉
ひろうす、南瓜、小芋、人参、小巻湯葉、いんげん、舞茸、こんにゃく、だし巻き、
九条葱さつま揚げ、花苳荷、さわら柚庵焼き、茄子田楽、牛肉ごぼうしぐれ煮、
胡麻豆腐、揚げいちよう芋、彩りちらし 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、栗麩田楽、
酢蓮根、胡麻豆腐、ひろうす、高野豆腐、茄子の揚げ煮、人参、いんげん、
きんぴらご飯 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、配達の有無)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日の3日前までにお知らせください。■食材調達の変更に伴い販売期間・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。

