

特製のブレンドだしを
極太うどんと共に味わう

うどんのすき

一個 1,512円(税込)
(本体価格 1,400円)

寒い日におすすめ
あったか鍋料理

合鴨の旨味と
だしのハーモニー

九条葱の合鴨鍋

一個 1,620円(税込)
(本体価格 1,500円)

こちらもおすすめ

京都産海老芋の 柚子味噌田楽

大ふりに切った海老芋に、白味噌を乗せ焼き上げた、
香ばしさとまろやかさが調和する一品です。

100g 972円(税込)
(本体価格 900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
二条上ル蔭給屋町263
京美鳥丸ビル
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!! ▲



美濃吉だより

二〇二五年

11月1日(土) ~ 12月15日(月)迄



美濃吉

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

木々が鮮やかに染まり、
京の景色を彩ります。



ふわりとほどける柔らかい身と、
照り焼きの香ばしい香りが食欲をそそります。

京の味わい - 銀鰯の照り焼き -

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〉
銀鰯の照り焼き、九条葱だし巻き、九条葱さつま揚げ、壬生菜のお浸し、
小巻湯葉、ひろうす、大根、舞茸、人参、いんげん、さつまいも甘煮、酢蓮根、
揚げ青唐、栗ご飯 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

- 丹波若どりの味噌柚香焼き -

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〉
丹波若どりの味噌柚香焼き、だし巻き、九条葱さつま揚げ、さつま芋甘煮、壬生菜のお浸し、
紅葉人参、ブロッコリー、エリンギ、パプリカ、小芋、こんにゃく、ひろうす、南瓜、いんげん、海老、
舞茸、厚揚げ、ふとう豆松葉刺し、ちらし寿司、栗ご飯 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、紅葉人参、九条葱さつま揚げ、菊花大根酢漬、ふとう豆松葉刺し、
合鴨ロース煮、銀鰯の照り焼き、丹波大黒しめじ磯辺揚げ、海老、栗甘煮、厚揚げ、
牛肉ごぼうしぐれ煮、南瓜、海老芋、かぶら、ひろうす、舞茸、絹さや、栗麴揚げ煮、
京壬生菜と湯葉のお浸し、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、ふとう豆松葉刺し、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。



- 丹波若どりの味噌柚香焼き -

味噌をきかせた特製だれで焼き上げた
丹波若どりを、ゆずの香りが引き立てます。

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〉
だし巻き、ひろうす、南瓜、小芋、大根、舞茸、いんげん、人参、こんにゃく、
九条葱さつま揚げ、さわら柚庵焼き、栗麴田楽、牛肉ごぼうしぐれ煮、しめじ、
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〉
九条葱だし巻き、かれの柚庵焼き、胡麻豆腐、九条葱さつま揚げ、栗麴田楽、
さつま芋甘煮、酢蓮根、大根、人参、高野豆腐、ひろうす、九条葱、きょうろご飯
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日の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。

