

◆昔ながらの『とうふ田楽』

～ 炭火焼き続けて100年 ～



見付屋



◆お昼定食 火・水・木のみ 11:30～14:30 休みの場合あり

\* 金・土・日は**応相談**

【定食・丼】各種 当日1時間前までに要予約

【定食＋二品】(税込3,300円) 前日18:00までに要予約

◆会席コース 11:30～21:00 前日18:00までに要予約

【ミニ会席コース】(昼税込3,300円)

(夜税込3,500円)

【会席コース】(税込4,400円～)サ別

【ご法事会席コース】※ (税込4,400円～)サ別

【松花堂ご法事膳】※ (税込3,500円)

※[2日前までに要予約]

◆祝・寿特別料理コース お披露目、ごあいさつの席に

税込8,800円～サ別 一週間前までの要予約

◆仕出し・出前・お持ち帰り

・お弁当 ・バック料理 ・会席料理 ・単品 ・オードブル

●営業 11:30～21:00 (お昼のミニ会席・お昼の定食は14:30まで)

●店休日 月曜(祝日の場合翌日) 月火連休の場合有り

●送迎 お問い合わせください

③⑤⑥⑦⑧7寸重(22.0cm×22.0cm×5.0cm)

人気の! 『ちよこつとおせち』

『ちよいせち』(二段重)

- \* 自分がぜーんぶ食べたい!
- \* 取り分けないから安心!
- \* 冷蔵庫にシュッと入る

◆2人用は1人用のひと回り大きいサイズで お一人様はもちろんお二人様での内容です



《写真:1人用》

限定 各80セット

①1人用(写真左) 税込3,800円 (全27品)  
18.5cm×9.9cm×5.0cmを二段

②2人用(写真右) 税込5,500円 (全27品)  
20.3cm×10.5cm×5.0cmを二段



限定 20セット

⑦上三段重(3,4人用)  
税込35,000円 (左の写真)

- ◆豪華に
- ◆伊勢えび入り 他33品

【特上もごさいます】

⑧特三段重(3,4人用)  
税込45,000円

- ◆豪華絢爛◆
- ◆伊勢えび
- ◆小鯛焼き
- ◆アワビ煮など 全30品

限定 5セット

③一段重(2,3人用)税込8,000円  
◆アワビ煮などぎゅっと贅沢に全20品

限定 30セット



⑤二段重(3,4人用)税込18,000円  
◆縁起物はもちろんアワビ煮入り全27品



限定 20セット



限定 20セット

⑥三段重(3,4人用)  
税込28,000円

- ◆海老焼き
- ◆アワビ煮
- ◆肉巻き など 全37品

◆当店のおせちは◆  
12/31の早朝から  
一つ一つ盛り込みます

注)お渡し後は要冷蔵をお願いいたします 衛生には十分気をつけていますが 長時間暖かい所では食中毒の危険が高まりますのでご注意下さい

注)お渡し後の返品は不良品、破損品以外承れません

◆年末・お正月用の  
オードブルもあります  
\*仕入れ等により各種類  
多少内容が変わる場合  
があります

《ご予約は12/22までに!》

★数に限りがあります お早めのご注文をおすすめします  
なお 期日前でもお断りする場合があります ご了承ください

- 12/31午後3時以降のお引取りになります
- お支払いは現金またはPayPayをお願いいたします

【12/31, お正月用】

◆2025年1月2、3、4、5日のご予約分も12/22までに！

【⑩松 5人前】

税込25,000円 (直径約48.0cm)

有頭エビ焼き・アワビ・肉巻き・エビフライ 他



限定 20台

【⑪竹 5人前】

税込15,000円 (直径約46.0cm)

アワビ・肉巻き・エビフライ・カモロス 他



限定 30台

【⑫梅 3人前】

税込9,000円

(直径約35.0cm)



限定 30台

【⑬小梅 3人前】

税込6,000円

(約38.0cm×25.0cm)



限定 30台

◆容器のイメージです  
内容はお正月用に変更されます

《ご予約は12/22までに！》

★数に限りがあります お早めのご注文をおすすめします  
なお 期日前でもお断りする場合があります ご了承ください

- 12/31午後3時以降のお引取りになります
- お支払いは現金またはPayPayでお願いいたします

\*仕入れ等により各種内容が変わる場合があります

《見付屋特製おせち》ございます

- ◆『ちょこっとおせち』  
【1人用】【2人用】
- ◆7寸一段重 【2,3人用】
- ◆7寸二段重 【3,4人用】
- ◆7寸三段重 【3,4人用】

◆当日に一つ一つ盛り込みます◆

- 注)お渡し後は要冷蔵でお願いいたします  
衛生には十分気をつけていますが長時間  
暖かい所では食中毒の危険が高まります  
のでご注意ください
- 注)お渡し後の返品は不良品、破損品以外承  
れません

●年未年始の営業 ●年始の『会席のお席』は12月25日(水)までに要予約

12/25(水)まで通常営業 26(木)～30(月)おせち仕込み 31(火)おせち引き渡しのみ  
1/1(水)休業 2日(木)～5(日)営業 6(月)～8(水)休業

# 【秋だね弁当各種】

《店頭お引取り》（配達の場合ご相談下さい）

◆各種2つ以上からのご注文 ◆2日前までに要予約

**E. くり五目ごはん**と**田楽4本**  
税込850円



「シンプルに  
くり五目ごはんと田楽です」

**F. 秋あかね**弁当 税込2,200円



「くり五目ごはんと**田楽3本**と**惣菜**」

## 【秋の会席二段弁当】

～秋の行楽弁当にいかがですか～

**9. 会席一段**弁当  
税込3,300円

◆風呂敷包みの場合+100円



「くり五目ごはん」

**G. 秋桜**  
税込2,500円



**H. 萩**  
税込2,850円

G.秋桜の  
「くり五目ごはん」が  
**手まり寿司**になります

注)季節限定商品のためお断りなく終了する事があります  
また仕入れにより内容が変わる場合があります

敬老の日や記念日に感謝の気持ちを❤️❤️  
一筆箋を添えさせていただきますので  
ご予約時にお申し付けください

**【パック料理各種】**

〈各種2つ以上より **2日前までに要予約**〉

**注** 連休、GW、お盆は**3日前までに要予約**

《写真は一例です》

◆**あ.**【税込2,160円】  
(約27.0cm×27.0cm)



あ-A. ごはんなし(写真)  
あ-B. ごはん入り

◆**い.**【税込2,500円】  
(約 31.5cm×28.5cm)



い-A. ごはんなし(写真)  
い-B. ごはん入り

◆**ろ.**【税込3,000円】  
(約 35.0cm×31.5cm)



ろ-A. ごはんなし(写真)  
ろ-B. ごはん入り

◆**は.**【税込3,300円】  
(約 30.0cm×30.0cm)



は-A. ごはんなし(写真)  
は-B. ごはん入り

●季節の煮込みごはん入りも可能です  
●パックを1つ1つ袋にお入れできます  
お気軽にお申し付けください  
◆仕入れ、時季により内容が変わります  
◆ご予約状況によりお断りする場合があります

◆**に.**【税込3,800円】  
(約 37.0cm×30.0cm)



に-A. ごはんなし(写真) に-B. ごはん入り

◆**ほ.**【税込3,700円】  
(約 30.0cm×30.0cm)



(細巻き入り)

◆**へ.**【税込4,100円】  
(約 30.0cm×30.0cm)



(にぎり入り)



【**お子様-A**】  
税込2,800円  
(約 31.5cm×28.5cm)



【**新幹線-B**】  
税込1,720円

【**お子様-C**】  
(細巻き入り)  
税込1,620円



【**お子様-D**】  
(白ごはんの場合)  
税込1,080円

◆**と.二段**【税込4,000円】  
(一段目約 24.5cm 角 二段目約 23.0cm 角)



(細巻き入り)

◆**ち.二段**【税込5,000円】  
(一段目約 24.5cm 角 二段目約 23.0cm 角)



(にぎり入り)



◆【**炭火焼とうふ田楽**】  
10本入り 税込660円  
5本入り 税込330円

◆えびフライ ◆とり唐揚げ ◆だし巻き玉子など 単品も承ります

**【オードブル各種】**

〈2日前までに要予約〉

注) 連休、GW、お盆は3日前までに要予約

**A.【税込4,320円】 3人前**一例  
(約 38.0cm×25.0cm)



**B-1.【税込5,400円】 4人前**一例  
(約 43.0cm×28.0cm)



**C.【税込6,480円】 3人前**一例  
(直径約 35.0cm)



**B-2.【5人前 税込7,200円】**

**D-1.【税込1,0800円】 5人前**一例  
(直径約 46.0cm)

**D-2.【税込12,960円】 5人前**



(直径約 48.0cm)

**E-2.【税込16,200円】 5人前**

**E-3.【税込20,000円】 5人前**

**F.【税込5,400円】 お子様**一例  
4人前(容器は B.になります)



◆ 仕入れ、時季により内容が変わります

◆ ご予約状況によりお断りする場合があります

**【お弁当各種-2】**

《1.~3. **とうふ田楽** は当日2時間前まで **5. 6.** は**2日前までに要予約**》

注) 連休、GW、お盆は**3日前までに要予約**

**1.【タレだけどん】**

税込650円

(約 22.0cm×14.0cm)



**2.【タレどん追いうなぎ】**

税込1,500円

(約 22.0cm×14.0cm)



**3.【だし巻き玉子各種】**

◆ **3-A** だし巻き(大)税込750円

◆ **3-B** " (中)税込460円

◆ **3-C** う巻き(大)税込1,700円

◆ **3-D** " (中)税込1,000円



写真:3-D うなぎ巻(中)

**5.【井田楽<sup>Ⓢ</sup>弁当】**

税込3,500円

(約 30.5cm×25.5cm)



- ◆ **5-A** うなぎ ◆ **5-B** エビ天丼
- ◆ **5-C** 豚肉丼 ◆ **5-D** ちらし寿司

《ご注意ください!》

●だし巻き玉子は時間が経つと出汁がでてくる場合があります

**6-1.【虎姫田楽<sup>Ⓢ</sup>弁当】**

税込1,300円



**6-2.【しぐれ虎御前<sup>Ⓢ</sup>弁当】**

税込2,000円



**【炭火焼とうふ田楽】**

10本入り 税込660円

5本入り 税込330円



写真:10本入り 2ツ

《器の場合》

◆竹串も一緒にご返却ください



**5. 6. のご注文は2つ以上より**

◆仕入れ、時季により内容が変わります ◆ご予約状況によりお断りする場合があります

## 【お弁当各種】

《10.は当日2時間前まで 9.11.12.13.は2日前までに要予約》

注)連休、GW、お盆は3日前までに要予約

## 9.【会席一段弁当】 税込3,300円

(約 29.5cm×23.5cm×4.5cm)



## 10.【井と田楽4本】 各税込1,350円

(約 19.5cm×12.0cm×4.5cm)



◆10-A うな井 ◆10-B えび天井

## 11.【姫っこ弁当】 税込1,500円

(約 21.5cm×21.5cm×4.0cm)



～湖北郷土の味三昧～

## 12.【井田楽㊦弁当】 各税込2,500円

(約 24.0cm×24.0cm×4.0cm)

◆12-A うな井 ◆12-B えび天井  
◆12-C 豚肉井 ◆12-D ちらし寿司

## 13.【会席二段弁当】

(約 20.5cm×10.5cm×5.0cm を二段)

◆13-A 手まり寿司 税込2,850円  
◆13-B ちらし寿司 税込2,750円  
◆13-C 煮込みごはん 税込2,500円

- ◆お造りを入れる場合は  
料金が変わります
- ◆ピンクの風呂敷包みは  
+100円となります
- ◆一筆箋にメッセージの  
書入れをいたします  
「感謝の気持ち」  
「お祝いの言葉」など  
お申し付けください

ご注文は各種2つ以上より

◆仕入れ、時季により内容が変わります ◆ご予約状況によりお断りすることがあります

**\* 豆腐の水切りのため  
ご予約ください**

**【お昼のお食事ご案内】** イス席です

◆ **ミニ会席ランチ** ◆

**前日18時まで**に要予約 \*1階または2階個室

**※税込3,300円**



<料理一例:税込3,300円>

- ・前菜 ・お作り ・旬菜 ・御汁物
- ・とうふ田楽 ・季節の煮込みご飯
- ・デザート ・コーヒー付き

● **お食事後 コーヒーか紅茶をお選び下さい**

\* 季節によってメニューが変わります また  
仕入れ等により内容が変わる場合があります

◆ **姫ご膳** ◆

『湖北の郷土料理』が詰まった～昔懐かし思い出の味～

**税込2,000円** 炭火焼きたてとうふ田楽3本付き

**前日18時まで**に要予約 \*1階席

- ・9画すべておかず ・とうふ田楽
- ・自家製ちりめん山椒ごはん ・お吸物



◆ **お昼の各定食** ◆

**要予約** \*1階席

**火・水・木のみ(金土日は応相談)**

スムーズに⇒ **当日1時間前まで**にお電話を

なお、会席料理のお席や仕出し・配達によりお休みする  
場合があります

また【**とうふ田楽**】は豆腐の仕入れにより 無くなり次第  
終了いたします ご了承ください



- A.M11:30～P.M2:30まで
- **送迎**ミニ会席の場合は10名様以上

**※注)ミニ会席での 団体様ご利用時に お飲み物が  
出た場合 サービス料(10%)を頂いております**

**【お昼の丼・単品メニュー】**

**〈要予約〉**

**火水木のみ(金土日は応相談)**



うなぎの  
**【タしだけどん】**(漬物付き) **650円**

巻きたてのだし巻き玉子のせ 1つ1つ巻いています お時間ください



**【タしどん追いうなぎ(挟み)】**3切れ(漬物付き) **1,500円**

うなぎをごはんとアツアツのだし巻き玉子の間に挟むと 蒸したように柔らか



《2日前までにご予約を》  
**【エビだけどん】**(漬物付き) **2,700円**

約28cmのドデカえびと普通サイズえびのえび天w  
ご来店されてから揚げますので お時間いただきます

各ごはん大盛  
100円増



**【炭火烧とうふ田楽】** [5本] **330円** [10本] **660円**

ご予約がない場合 豆腐の水切りに 30分程かかる事があります  
完売の場合もあります ご了承ください



巻きたてアツアツふわふわ♡



**【だし巻き玉子大1本】** 750円 **【う巻大】**は1,700円

**【 // 中1本】** 460円 **【う巻中】**は1,000円



《前日までにご予約を》

温かい出汁の  
そうめんです

焼サバを出汁と一緒に炊きます  
当店は出汁ありです(生姜入り)

にゅー  
**【焼サバだしnewめん】**(イナリ寿司2カン付き) **1,450円**  
(にゅーめんのみ・イナリなし) **1,200円**

夏季限定「冷やし！」も有り



《前日までにご予約を》

**【味くらべ鰻丼(2色丼)】**(漬物付き) **2,700円**

うなぎ1尾を贅沢に!「白醤油焼き」と「秘伝のタレ焼き」の味くらべ食べ比べ  
なお 1尾全部「秘伝のタレ焼き」も可能です ご注文時お伝えください

\*お昼の定食・丼は11:30~14:30まで(ご入店は13:30)

ご来店 1時間前までに要予約 なお、都合によりお断りする場合があります

\*【会席料理】【お昼のミニ会席】【期間(季節)限定定食】は前日18:00までに要予約

お屋の  
お得な

【定食メニュー】

〈要予約〉

火水木のみ(金土日は応相談)

店内:10%税込表示

【各定食】

・お吸物 ・小鉢 ・漬物 付き

【とうふ田楽】の追加は『5本または10本』です

完売になることもありますので ご了承ください

\*要予約ですが 都合によりお断りする場合があります



◆炭火焼とうふ田楽定食 田楽は8本 1,200円

(白ごはんがすすみます ごはんお替りOK)



◆ミニうな井定食 1,550円 【田楽3本付き1,700円】

プラス追い玉子 1,950円 【 " 2,100円】

(うなぎの上に巻きたての  
だし巻き玉子をのせます)くふわふわっ  
だし巻き玉子

◆えび天井定食 1,550円 【田楽3本付き1,700円】

(ご来店されてからてんぷらを揚げます)

《1時間前までにご予約を》

(ご来店時間に合わせて一人用の釜で炊き上げます 炊き上がり時間40分)



◆釜めし定食 1,550円 【田楽3本付き1,700円】

▪「とりごぼう」▪「五目きのこ」▪「うなぎ」▪「焼サバ」▪「季節の具」

《具は選んでご予約時にお伝えください「季節の具」はお問合せください》

《前日までにご予約を》

焼サバを出汁と一緒に炊きます 当店は出汁ありです

にゆー

(生姜入り)

◆焼サバだしnewめん 1,450円 夏季限定「冷やし!」も有り

温かい出汁の  
そうめんです

【田楽3本付き1,700円】

(小鉢付き)



(イナリ寿司2カン付き)



(ご来店されてから玉子を巻きます アツアツふわふわっ♡)

◆だし巻き定食 1,200円 【田楽3本付き1,450円】

●だし巻き玉子をうなぎ巻きに変更可 +450円

●お好みでうなぎのタレの追加 +80円 ご飯にかけても玉子にかけてもよし



〈うなぎ巻き〉

【定食プラスのご案内】 イス席です

☆ A.M11:30～P.M7:30まで

※ 前日18:00までに要予約

◆ **定食** プラス **+ お好み二品** ◆ (お一人様) 税込 **3,300円**

《炭火焼き とうふ田楽付きの「定食」に選べる二品》

《組合わせ一例》

【うな井田楽定食】

+

【お作り】 【茶碗蒸し】



ご予約時メニューを  
お伝え下さい

《お選びください》

【定食】

- ・釜めし
- ・うな井
- ・えび天丼

【お好み二品】

- ・お作り
- ・茶碗蒸し
- ・天ぷら
- ・とり唐揚げ
- ・出汁巻き玉子
- ・エビフライ盛合せ

注) 団体様ご利用時にお飲み物が出た場合 サービス料(10%)を頂いております

**【会席コースのご案内】** いずれもイス席です

★**A.M11:30～P.M9:00**まで  
 ※**前日18:00**までに要予約

## ◆ 会席コース (お一人様) 税込4,400円～11,000円(サ別)



《会席御料理6,600円》一例

- ・デザートまで全8品～11品
- ・炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き
- ・約一カ月ごとに御料理の内容は変わります
- 『とうふ田楽』を5本に変更の場合は、ご予約時にお伝えください

### 《ご家族までお祝い》

【御長寿祝い】【お食い初め】など**会席コース**でお祝いの席をご予約の場合、ご当人様に細やかですが当店より、「小鯛焼き」(約25cm前後)をプレゼントさせていただきます

- ご予約時、お祝いの旨をお伝えください
- また、仕入れ等により小鯛がご用意できなかった場合は相応のものに代えさせていただきます

【祝い寿特別料理】8,800円～11,000円もございます



《御長寿お祝い席》

【お食い初め膳】 税込2,200円

【小鯛焼き】 税込2,200円～

お膳を前日までにお持ちください  
(当店の膳貸し出し可)



《お食い初め膳》と《小鯛焼き》

## ◆ ミニ会席コース (お一人様 税込価格サなし※注)



《ミニ会席》一例

**昼 3,300円 夜 3,500円**

- ・全8品(デザート、コーヒー付き)コーヒーを別の品に変更可
- ・炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き、季節の煮込みごはん
- ・約一カ月ごとに御料理の内容は変わります

※注) 団体様ご利用時に**ミニ会席コース**にてお飲み物が出た場合 サービス料(10%)を頂いております

**【ご法事料理】** いずれもイス席です

～場面にあった内容でご会食を～

ご法事 『会席料理』 『松花堂膳』 『パック料理』

《お客様、ご親類様と》

◆ **ご法事会席コース** (お一人様) 税込**4,400円**～ (サ別)

- ・炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き、季節の煮込みごはん
- ・デザートまで全9品～11品



＜ご法事会席コース席＞

《ご家族さまで》

◆ **ミニ会席**でご法事 (お一人様) 税込**3,300円** (サなし※注)

- ・炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き、季節の煮込みごはん
- ・全8品(デザート, コーヒー付き) \***コーヒー**を別の品に変更可



＜ミニ会席＞ 一例

《お食事の時間を短縮に》

◆ **松花堂ご法事膳** (お一人様) 税込**3,500円** (サなし※注)

- ・松花堂弁当 ・炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き
- ・白ごはん ・土瓶お吸物コンロ付き(茶碗蒸しに変更可)



＜松花堂ご法事膳＞ 一例

《初七日後のお食事に》

◆ **ご法事パック料理** (お一人様) 税込**2,700円**～ (サなし※注)

- ・パック料理(約27.0cm×27.0cm)
- ・白ごはん ・お吸物
- **パック料理が別の内容**(パンフレット【パック料理各種】参照)  
パック価格+白ごはんとお吸物  
例:) 3,000円+560円=3,560円(税込)となります



＜パック料理席＞

※注) 11名様以上ご利用時、お飲み物が出た場合はサービス料(10%)を頂いております

仕入れ、時季などにより内容が変わる場合があります

◆祝・寿特別御料理 (税込・サ列)

※一週間前までに要予約

祝 八、八〇〇円 (全一品)

- ・祝八寸
- ・お造り
- ・はまぐり土瓶蒸し
- ・とうふ田楽3本
- ・伊勢海老洋風オーブン焼き
- ・揚げ物
- ・牛ステーキスライス
- ・にぎり3貫
- ・茶碗蒸し
- ・フルーツ



祝 一、〇〇〇円 (全一品)

- ・祝八寸
- ・小鯛姿盛りお造り
- ・はまぐり土瓶蒸し
- ・とうふ田楽3本
- ・伊勢海老洋風オーブン焼き
- ・揚げ物
- ・牛ステーキスライス
- ・酢の物
- ・にぎり3貫 他
- ・茶碗蒸し
- ・フルーツ



◆一六、五〇〇円のコースもございます

◆別にお付けする事が出来ます

(注) 季節・仕入れ等により内容が

変わる場合があります

- ・小鯛姿焼き
- ・二、二〇〇円より
- ・御赤飯
- ・六〇〇円より

# お家でお祝い

## ご家族でいかかですか！

『気持ちのこもったお祝いを見付屋は応援します』

お店に行かなくても気軽に会席料理を！

- ◆ お宮参り お食い初め(百日祝い)に (下記写真)
- ◆ 七五三 ご入学 御卒業 合格祝いに
- ◆ おじいちゃんおばあちゃんのお祝い(還暦など)に
- ◆ 記念日 お誕生日など

出前は**消費税8%**

**【会席料理】** お一人様 **税込3,780円～** (税抜3,500円～)

例) ・祝八寸 ・一人鍋 ・お造り ・揚げもの ・お家喜もの ・茶碗蒸し

※ ご飯もの・フルーツ・とうふ田楽付きなどもできます

**【パック料理、お弁当】** ご予算に応じてお作りいたします

(**2日前までにご予約を**)

●前日までにお膳をお持ちください

**【お食い初め膳一例 税込2,160円】**



(当店の膳 貸し出し可)

●ご自身でお膳に盛り込めるように

**【お食い初め盛り込み用】** (小鯛焼き別途)



**【小鯛焼き】**(約25cm)

税込2,160円より

**《当店の席にて》 お祝い会席料理4,000～(税サ別・小鯛焼きサービス) 詳しくはお問い合わせください**

《**当店お部屋にて**》【**団体様用お食事(ご膳)**】【**虎姫ご膳**】 税込1,500円

～湖北郷土料理「とうふ田楽」入り～



沢庵ぜいたく煮 小鮎煮 牛蒡しぐれ煮  
とうふ田楽(炭火烧) 出汁巻き玉子  
 赤こんにやく煮 ご飯 漬物  
 近江牛入りコロッケ 煮豆  
 別にお吸物

【**虎姫田楽ご膳**】 税込2,000円

～湖北郷土料理「とうふ田楽」4本入り～



出汁巻き玉子 鴨ロース 牛蒡しぐれ煮  
 赤こんにやく煮 沢庵ぜいたく煮 小鮎煮  
 丁字麩酢味噌和え とうふ田楽(炭火烧)  
 近江牛入りコロッケ 漬物  
 別にご飯とお吸物

【**しぐれ虎御膳**】 税込2,500円

～牛しぐれ煮と湖北の味～



出汁巻き玉子 赤こんにやく煮 沢庵ぜいたく煮  
 小鮎煮 おから 鴨ロース 牛しぐれ煮  
とうふ田楽(炭火烧) 作り(夏:びわマス 冬:子付きフナ)  
 近江牛入りコロッケ  
 別にご飯とお吸物

【**姫ご膳**】 税込1,650円

～湖北の味三昧～



近江牛入りコロッケ とうふ田楽(炭火烧)  
 牛蒡しぐれ煮 豆ごはん 出汁巻き玉子  
 ちりめん山椒ごはん 沢庵ぜいたく煮  
 小鮎煮 丁字麩酢味噌和え 赤こんにやく煮  
 別にお吸物

各ご膳の**炭火烧き「とうふ田楽」**お弁当の中に入れず **焼きたて**の  
提供が可能です。その場合、内容の変更か価格変更  
とさせていただきます。

(右写真:例「姫ご膳」税込1,850円)



## 【団体様用お弁当】

個人様の場合、同種2つ以上のご注文でお願いします



## 【虎姫田楽弁当】 税込1,300円 ～湖北郷土料理「とうふ田楽」4本入り～

出汁巻き玉子 沢庵ぜいたく煮 小鮎煮  
 赤こんにゃく煮 とうふ田楽(炭火焼)  
 豆ごはん 漬物 近江牛入りコロッケ



## 【姫っこ弁当】 税込1,500円 ～湖北の味三昧～

近江牛入りコロッケ とうふ田楽(炭火焼) 蒸し鴨ロース  
 豆ごはん 出汁巻き玉子 ちりめん山椒ごはん  
 沢庵ぜいたく煮 小鮎煮 丁字麩酢味噌和え 赤こんにゃく煮



## 【しぐれ虎御前弁当】 税込2,000円 ～牛しぐれ煮と湖北の味～

とうふ田楽(炭火焼) 牛しぐれ煮 豆ごはん 漬物  
 丁字麩酢味噌和え 出汁巻き玉子 おから 赤こんにゃく煮  
 沢庵ぜいたく煮 小鮎煮 牛蒡しぐれ煮 近江牛入りコロッケ

長浜駅 長浜インター 小谷城スマートインター付近など**配達可能**です  
 数量 お届け場所などお問い合わせください

注)仕入れにより内容が多少変わる場合があります