

◆昔ながらの『とうふ田楽』

～ 炭火焼き続けて100年 ～



(月曜定休)

☎ 0749-73-3351

【お盆期間】

8/9(土)～8/17(日)

《ご予約のご案内》

◆パック料理

◆オードブル

◆お席

- ・当日を含む4日前までに要予約
- ・ご予約状況によりお断りする場合があります
ご了承ください

長浜の会席料理店

見付屋

各種2つ以上より
8月9日(土)~17日(日)は、
当日含む4日前までに要予約。
(上記日以外は、他にもメニューがあります。)

お盆期間中の パック料理 各種

◆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



井田楽①弁当 上-A うな井(写真)
上-D ちらし寿司
上-E 煮込みごはん
3,600円(税込)
サイズ/約30.0cm×30.0cm



井田楽②弁当 中-A うな井(写真)
中-D ちらし寿司
中-E 煮込みごはん
2,500円(税込)
サイズ/約24.0cm×24.0cm×4.0cm



うな井と
田楽4本
1,750円(税込)
サイズ/約19.5cm×12.0cm



お子様A 2,950円(税込)
サイズ/約31.5cm×28.5cm



田楽弁当
4,500円(税込)
サイズ/約30.0cm×30.0cm



田楽弁当 田-A ごはんなし(写真)
田-B ごはん入り
3,000円(税込)
サイズ/約35.0cm×31.5cm



お子様B
新幹線
1,720円(税込)



大二段
5,300円(税込)
サイズ/一段目約24.5cm 角
二段目約23.0cm 角



炭火焼
とうふ田楽
(写真は10本入り2つ)

10本入り 700円(税込)
5本入り 350円(税込)



お子様C (細巻き入り一例)
1,620円(税込)
お子様D (ごはんの場合)
1,080円(税込)

お盆期間中の オードブル 各種

8月9日(土)~17日(日)は、
当日含む4日前までに要予約。(お席も)

オードブル5人前

サイズ/直径約40cmで 10,000円(税込)もございます。



オードブル4人前

6,000円(税込)
サイズ/約43.0cm×28.0cm



オードブル5人前

15,000円(税込)
サイズ/直径約46cm



オードブル5人前

20,000円(税込)
サイズ/直径約48cm

8/9(土)~8/17(日)のお席

下記のコース
のみになります

◆当店お席11:30~21:00まで
◆完全個室イス席
◆とうふ田楽付き

会席 9品~11品 お一人様 4,840~
・前菜~デザートまで 12,100円(サ・税込)

ミニ会席 8品 お一人様
昼 3,630円(サ・税込)
夜 3,850円(サ・税込)
・季節の煮込みごはん
・デザート、コーヒー付き
※コーヒーを別の品
(例: 酢の物など)に変更可

プチ会席 7品 お一人様
昼のみ 3,000円(サ・税込)
・メニューは通年固定
・デザート、コーヒー付き



お子様ランチ
1,815円(サ・税込)



お子様会席
3,520円(サ・税込)



新幹線
1,895円(サ・税込)



お子様うどん
530円(サ・税込)

※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ください。
※お渡し後の返品は不良品、破損品以外承れません。 ※仕入れ等により各種類 多少内容が変わります。

ご予約状況により、お断りする場合があります。ご了承ください。

炭火焼き とうふ田楽

見付屋

〜御料理・仕出し〜

TEL.0749-73-3351

〒529-0141 長浜市五村353
営業時間/11:30~21:00
定休日/月曜日



◆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3,450円 前日18:00までに要予約

◆会席コース〈サ別〉 前日18:00までに要予約

【プチ会席】昼のみ 税込2,728円

【ミニ会席】 税込 《昼3,300円》《夜3,500円》

【会席】 税込4,400円～

【ご法事会席】※ 税込4,400円～

【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〈サ別〉 お披露目、ごあいさつの席に

税込8,800円～ 一週間前までの要予約

(サービス料は10%になります)

◆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 (お昼のプチ会席・ミニ会席・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

〒529-0141 滋賀県長浜市五村353

☎ 0749-73-3351

『ミニ会席コース』

前日18時までに要予約

*** 個室 1階または2階**

かしこまらず 気軽に 会席料理をいかがですか！

お友達やサークルのお仲間とご一緒にどうぞ

～個室で ゆっくり楽しい時間を お過ごしください～

(お一人様)**税サ別** 昼:3,000円(税サ込3,630円)

夜:3,182円(税サ込3,850円)

《お料理一例》



- | | | |
|-------|----------|------------|
| ・前菜 | ・ミニ作り | ・とうふ田楽(3本) |
| ・旬菜 | ・御汁物 | ・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等が変わる場合があります なお、サービス料は10%です

『フキ会席コース』

〈昼のみ〉

前日18時までに要予約

* 個室 1階または2階

～お仲間と楽しいひとときを～

(お一人様) **税サ別** 2,480円 (税サ込3,000円)



- ・前菜(9画切) ・ミニ作り ・とうふ田楽(3本)
- ・茶わん蒸し ・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



* 仕入れ等により内容等が変わる場合があります
なお、サービス料は10%です

《こちらどうぞ》

『ミニ会席コース』 〈税サ別〉 デザート、コーヒー付き

昼: 3,000円 (税サ込3,630円) 夜: 3,182円 (税サ込3,850円)

おばあちゃんが作ってくれた郷土湖北の味
～懐かしき思い出の味が詰まっています～

『姫ご膳』

(お一人様) **税込2,000円**

【自家製ちりめん山椒ごはん、お吸物、炭火焼きたてとうふ田楽3本付き】



●おばあちゃん郷土の味

- * 沢庵ぜいたく煮 自家製山椒煮
- * 滋賀県特産丁字麩 自家製辛子酢みそ和え
- * 近江八幡特産赤こんにゃく 煮もの

●高島産小鮎山椒煮

●牛蒡しぐれ煮 自家製煮

●近江牛入りコロッケ 長浜鳥宗亭の人気コロッケ

●鴨ロース 当店自慢の自家製蒸しロース

●玉子焼き 当店人気の出汁巻き

●ごはん 自家製ちりめん山椒

お持ち帰り用に

【**姫っこ弁当**】

税込1,500円

(ご注文は2つ以上から)

ひとくち大の
炭火焼き「とうふ田楽」入り



・前日18時までに要予約

・ご注文は 店内食・持ち帰り用ともに**2人前**からとなります

注)仕入れ等により 多少内容が変わる場合があります

『会席コース』

☆A.M11:30～P.M9:00まで

※2日前までに要予約

全室イス席です

～ご会食～ ご用途に合ったお部屋で

(お一人様) **税サ別**4,000円～10,000円(税サ込4,840円～12,100円)

- 炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き
- デザートまで全8品～11品
- 約一か月ごとにお料理の内容が変わります

◆ご会食のお席

当店では 皆様にお料理を楽しんでいただくために
飲み放題は未設定とさせていただきます
ご予算に近づきましたら お声をかけさせていただきます
*1



＜東の間・西の間＞
各22名様まで

◆お顔合わせ、お披露目のお席に

◆ご家族さまでお祝い

【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



＜小部屋＞ 2階

- 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】(税サ別) 8,000円～15,000円もございます



＜広間＞ 46名様まで



＜小部屋＞ 1階

◆サークル、ご友人との楽しいお時間におススメ！

『ミニ会席』 (お一人様) **税サ別** 昼3,000円(税サ込3,630円)
夜3,182円(税サ込3,850円)

- ・お食事は季節の煮込みごはん
- ・デザート、コーヒー付き コーヒーを別の品(例：酢の物など)に変更可



＜ミニ会席＞ 一例

***1**ご宴会のお席において『おまかせすっきりプラン』がございます **要問合せ**

仕入れ、時季などにより内容が変わる場合があります なお、サービス料は10%になります

◆ご家族までお祝い◆

☆A.M11:30～P.M9:00まで

※2日前までに要予約

(サービス料は10%になります)

『会席コース』(お一人様) **税サ別4,000円～10,000円** (税サ込4,840円～12,100円)

- デザートまで全8品～11品
- 炭火焼き『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

【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

【祝い寿特別料理コース】もございます(税サ別)8,000円～15,000円



《お食い初め膳》 と 《小鯛焼き》

【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
(当店のお膳貸し出し可)



《御長寿お祝い席》



◆ご予算に応じて

【小鯛姿盛りのお造り】も承ります

『お子さま料理』

(各種、小学校6年生まで)

◆ お子さまお一人よりご用意いたします
ご予約時にお伝えください

【**お子さま会席**】2,910円(税サ込3,520円)



- ・前菜
- ・ミニ作り
- ・てんぷら
- ・茶わん蒸し
- ・白ごはん
- ・デザート

● 食物アレルギーをお持ちの場合、**対応可能な範囲**でお食事の提供をいたします

● 仕入れ等により内容が変わる場合があります

【**お子さまランチ**】1,500円(税サ込1,815円)

・洋食プレート ・白ごはん



【**お子さまうどん**】

439円(税サ込530円)



【**お子さま新幹線**】

1,567円(税サ込1,895円)



・細巻き

(持ち帰り可能なケース)

『ご法事料理』

2025. 5月(改正)

☆A.M11:30～P.M9:00まで

※**2日前までに要予約**

全室イス席です

ご法事 『会席料理』 『松花堂膳』 『パック料理』

～場面にあった内容でご会食を～

《お客様、ご親類様と》

◆ ご法事会席コース (お一人様) **税サ別4,000円～** (税サ込4,840円～)

- ・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) **税サ別3,000円** (税サ込3,630円)

- ・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、コーヒー付き **コーヒーを別の品** (例: 酢の物など) **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) **税サ別3,182円** (税サ込3,850円)

- ・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》

◆ ご法事パック料理 (お一人様) **税サ別2,500円～** (税サ込3,025円～)

- ・パック料理 (約27.0cm×27.0cm)
- ・白ごはん、お吸物セット

● 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 (税込) + 白ごはん、お吸物セット

例:) 3,000円 + 600円 = 3,600円 (税サ込) となります



＜パック料理席＞

仕入れ、時季などにより内容が変わる場合があります なお、**サービス料**は10%になります

◆祝・寿特別御料理（税・サ別）

※一週間前までに要予約

祝八、〇〇〇円（税サ込九、六八〇円）

- ・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（全一〇品）



祝一〇、〇〇〇円（税サ込一二、一〇〇円）

- ・祝八寸
- ・お造り小鯛姿盛り
- ・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（全一一品）
- ・茶碗蒸し
- ・フルーツ



◆一五、〇〇〇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、〇〇〇円より
- ・御赤飯
五五〇円より

2025. 5月中旬～

【お昼の定食】

店内:10%**税込表示**

当日は
1時間前
要予約

火水木のみ（金土日祝は**応相談**）

◎都合によりお休み、お断りする場合があります

【**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**



◆**炭火焼とうふ田楽**定食 田楽は**8本** **1,200円**

（ごはんがすすみます ごはんお替りOK）



◆**ミ~~ニ~~うな井**定食 **1,700円** 【田楽**3本**付き**1,850円**】



うなぎの上に巻きたての**だし巻き玉子**

追い玉子 **+450円**

（ご来店時間に合わせて一人用の釜で炊き上げます **炊き上がり時間約40分**）

《**前日までにご予約を**》

◆**釜めし**定食 **1,700円** 【田楽**3本**付き**1,850円**】

◆とりごぼう ◆五目きのこ ◆うなぎ ◆**季節の具**

*具を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



（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**1,400円**】

●だし巻き玉子を**うなぎ巻き**に変更可 **+500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



『^{プラス}定食+お好み二品』

☆A.M11:30～P.M7:30まで

※ 前日18:00までに要予約

(お一人様)税込3,450円

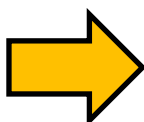
《炭火焼き とうふ田楽付き》

「**定食**」にお好みを**二品**選べる

【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

《組合わせ一例》

《お選びください》

【**定食**】

- ・釜めし
- ・うな井
- ・えび天井

【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) 10名様以上ご利用時の場合 お飲み物分はサービス料(10%)を頂いております

《ご宴会》10名様～

完全個室！
イス席
(最大46名様まで)

◆おまかせすっきりプラン◆

《幹事さんのお悩み》の声

- Q1. 飲み放題の場合、アルコールを飲まない方のお食事、飲み物が不安
- Q2. 揚げ物ばかりのメニューは残念
- Q3. お会計で端数が出てしまうのは困る
- Q4. お部屋はついたてや仕切りではなく、個室で

《見付屋》は！

- A1. 2. メニューは店主に『おまかせ』ください！飲まれない方に「ノンアルコール」「ソフトドリンク」もご用意
- A3. 幹事さんは会費集計のご予算できっちりのお会計。肩の荷『すっきり』
- A4. 他の会の方々とは別部屋の個室に

【おまかせすっきりプラン】お食事とお飲み物ぜんぶで

- *ご宴会10名様～
- *お一人様税サ込6,000円～8,000円(営業時間内最大3時間まで)
- *ご予約は3日前まで
- *完全個室のイス席です(最大46名様まで)

◆お飲み物について◆

お酒・ビール・焼酎・ハイボール・チューハイ また、ノンアルコールやソフトドリンクもご用意しておりますのでアルコールを飲まれない方も安心です

●デザートまで全7品～10品
(ご予算により品数が変わります)

●炭火焼き『とうふ田楽』は
大皿にてご提供

・先付け ・お作り ・とうふ田楽 ・カルパッチョ
・揚げ物 ・ちらし寿司 ・温めん ・フルーツ

注)仕入れにより内容が変わる場合があります

★A.M11:30～P.M9:00まで ※3日前までに要予約

◆おまかせすっきりプラン◆

完全個室
イス席

「新年会」「歓送迎会」「暑気払い」「忘年会」などの宴席に

お食事とお飲み物 ゼーンぶで

お一人様税サ込6,000円～8,000円(営業時間内最大3時間まで)

◆お飲み物について◆ お酒・ビール・焼酎・ハイボール・チューハイ また、ノンアルコールやソフトドリンクもご用意しておりますのでアルコールを飲まれない方も安心です。

☆A.M11:30～P.M9:00まで
※3日前までに要予約



(最大46名様まで)

- ・先付け ・お作り ・とうふ田楽 ・カルパッチョ
- ・揚げ物 ・ちらし寿司 ・温めん ・フルーツ

注)仕入れにより内容が変わる場合があります

●デザートまで全7品～10品
(ご予算により品数が変わります)

●炭火焼き『とうふ田楽』は
大皿にてご提供



炭火焼き『とうふ田楽』



(イメージ)



◆別に『会席コース』税サ別4,000円～(税サ込4,840円～)もございます

こちらはお飲み物は別になります

【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》

2025. 6月～

◆あ.【税込2,200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3,500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.二段【税込4,000円】
(一段目約 23.5cm 角 二段目約 22.0cm 角)



に-A. ごはんなし(写真) に-B. ごはん入り

◆ほ.【税込3,800円】
(約 30.0cm×30.0cm)



(細巻き入り)

◆へ.【税込4,500円】
(約 30.0cm×30.0cm)



(にぎり3細2かん入り)



【お子様-A】
税込2,950円
(約 31.5cm×28.5cm)



【新幹線-B】
税込1,720円

◆と.二段【税込4,400円】
(一段目約 23.5cm 角 二段目約 22.0cm 角)



(細巻き入り)

◆ち.大二段【税込5,300円】
(一段目約 24.5cm 角 二段目約 23.0cm 角)



(にぎり5かん入り)

【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



◆【炭火焼とうふ田楽】
10本入り 税込700円
5本入り 税込350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

2025. 2月改正

◆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

A.【税込4,500円】 3人前一例
(約 38.0cm×25.0cm)



B-1.【税込6,000円】 4人前一例
(約 43.0cm×28.0cm)



C.【税込6,500円】 3人前一例
(直径約 35.0cm)



B-2.【税込8,000円】 5人前

D-1.【税込10,000円】 5人前
(直径約 40.0cm)

D-2.【税込15,000円】 5人前一例
(直径約 46.0cm)



E.【税込20,000円～】 5人前一例
(直径約 48.0cm)



F.【税込5,500円】 お子様一例
4人前(容器は B.になります)



【お弁当各種】**《10.は当日3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**

◆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

9.【会席一段弁当】

(約 29.5cm×23.5cm×4.5cm)

**9-C****9-A**

- ◆ **9-A** お造り(ごはんなし) 税込3,850円
- ◆ **9-B** ちらし寿司 税込3,550円
- ◆ **9-C** 煮込みごはん 税込3,300円

◆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

◆ピンクの風呂敷に包む場合は+100円

10.【井と田楽4本】 各税込1,750円

(約 19.5cm×12.0cm)

◆ **10-A** うな井 ◆ **10-B** えび天井**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

●うなぎを国産にする場合は価格が変わります

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～

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2,950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

ご注文は各種2つ以上より

【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》

2025・5月~

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750円

(約 22.0cm×14.0cm)



2.【タレどん追いうなぎ】

税込1,700円

(約 22.0cm×14.0cm)



3.【だし巻き玉子各種】

◆3-A だし巻き(大)税込780円

◆3-B " (中)税込480円

◆3-C う巻き(大)税込1,800円

◆3-D " (中)税込1,100円



写真:3-D うなぎ巻(中)

5.【井田楽①弁当】

税込3,600円

(約 30.0cm×30.0cm)



◆5-A うな井 ◆5-B エビ天井

◆5-C 豚肉井 ◆5-D ちらし寿司

6-1.【虎姫田楽弁当】

税込1,300円

(約 21.5cm×21.5cm)



6-2.【しぐれ虎御前弁当】

税込2,000円

(約 24.0cm×24.0cm)



6-3.【ちらし三種弁当】

税込2,300円~2,800円

(約 24.0cm×24.0cm)



【ちらし寿司】と

- ・作り少々
- ・とうふ田楽
- ・もう一種は
ご予算に応じて

《例》

- ・炊き合わせ
- ・野菜天ぷら
など

【炭火焼とうふ田楽】

10本入り 税込700円

5本入り 税込350円



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

【土用丑7/19(土)~21(月)分は7/15(火)までにご予約を】

2025. 5月現在

《炭火焼き国産うなぎ》 こだわりの見付屋特撰

～炭火焼き、秘伝のタレで仕上げています～



〈うなぎ重〉

◆上うなぎ重 うなぎ7切れ (漬物付き)
税込5,200円

◆並うなぎ重 うなぎ5切れ (漬物付き)
税込3,750円

◆うなぎ丼 (漬物付き) 税込2,850円

◆ミニうなぎ丼(漬物付き) 税込2,350円

◆うなぎ1尾タレ焼き特大肉厚(肝入り)タレ付き
(焼き上がり約240g~250g)
税込6,200円



〈うなぎ丼〉



* 丼・重は持帰りケース入り可(漬物は付きません)

● うなぎの仕入れにより価格が変わる場合があります

注) 上記日以外は2日前までに要予約

● 店内でお食事される場合は必ずご予約ください
土用丑の日は《店内食はお休み》

《お手頃のうなぎ(中国産)》

～秘伝のタレで仕上げています～

◆ミニうなぎ丼(漬物付き) 税込1,550円

◆うなぎ丼(漬物付き) 税込2,250円

◆うなぎ重(漬物付き) 税込2,800円

◆うなぎ1尾タレ焼き大タレ付き(肝はありません)
(焼き上がり約230g前後) 税込4,700円

《秘伝のタレ》 約80ml



各税込380円

『うなぎタレ原液』

『うなぎ丼用タレ』

● 保存料は入っていません お早めにお使いください

注) 「うなぎ丼用タレ」は要冷蔵

お家でお祝い

ご家族でいかがですか！

『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

《当店お席にて》 お祝いで会席料理4,000円～(税サ別) ご当人様に小鯛焼きサービス

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

各ご膳の
炭火焼き「とうふ田楽」を
 お弁当の中には入れずに、
焼きたてを器にてご提供。
 その場合価格変更となります。

【姫ご膳】の場合 税込1,650円が
税込2,000円

【姫ご膳】

焼きたての「とうふ田楽」を器で



