



金付屋

一特製手作りおせち~

《2026年用》

(2025. 10月)

《人気 No.1》「色々ちょっと楽しめる」
二段重のおせち

“ちょこっとおせち”

『ちょいせち二段重』

- *自分がぜんぶ食べたい！
- *取り分けないから安心！
- *冷蔵庫にシッカリ入る



《写真:1人用》

【1人用】(写真左) 税込3,800円 (全28品)

18.5CM×9.9CM×5.0CMを二段

限定
各70セット

【2人用】(写真右) 税込5,500円 (全28品)

20.3CM×10.5CM×5.0CMを二段

《人気 No.2》

【一段重】(2,3人用)(全20品)

税込8,000円 ぎゅっと贅沢に♥



限定
30セット

ご予約は12/21(日)まで!

★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ので
ご了承ください

◆当店のおせちは
12/31の早朝から
一つ一つ盛り込みます

特典

《お正月用「おせち・オードブル」をお買い求めいただいた方に》

“2026年1月からのお支払いに使える券”

プレゼント！

◆合計金額2,500円ごとに100円割引券1枚進呈！！
(最大3万円のお支払い分まで発行)

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

- 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

【三段重】(3,4人用)

税込28,000円

限定
各20セット



- ◆海老焼き
- ◆アワビ煮
- ◆肉巻き など
(全38品)

【上三段重】(3,4人用)

税込35,000円

- ◆豪華に
伊勢えび入り
(全38品)



【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35品)

限定
30セット

【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28品)



～特製 手作りオードブル～

特製「手作りおせち」もございます

【12/31, お正月用】

【税込25,000円】

5人前(直径約48.0cm)

- ・有頭エビ・焼き・飯蛸
- ・アワビ・鮎煮
- ・肉巻き・ローストビーフ 他



【税込20,000円】

5人前(直径約46.0cm)

- ・有頭エビ・焼き
- ・アワビ・肉巻き
- ・鴨ロース 他



【税込15,000円】

5人前(直径約46.0cm)

- ・エビソテー
- ・鮎煮・肉巻き
- ・鴨ロース 他

限定各30台



【税込10,000円】

3人前(直径約40.0cm)

限定
10台

新登場!
『贅沢な2人前』

【税込8,000円】

(直径約35.0cm)

《お正月用「おせち・オードブル」をお買い求めいただいた方に》

“2026年1月からのお支払いに使える券”

プレゼント!

◆合計金額2,500円ごとに100円割引券1枚進呈!!
(最大3万円のお支払い分まで発行)

特典

◆当日早朝から一つ一つ丁寧に盛り込みます◆

*仕入れ等により各種内容が変わる場合があります

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

●年末年始の営業

12/25(木)まで通常営業 26(金)~30(火)おせち仕込み 31(水)おせち引き渡しのみ

●年始の『会席のお席』は12月25日(木)までに要予約

1/1(木)休業

2日(金)~5(月)営業

6(火)・7(水)・8(木)休業

- 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

◆昔ながらの『とうふ田樂』

～炭火焼き続けて100年～



鬼付屋



◆ご膳ランチ 火～木 11:30～14:30 前日18:00までに要予約

*金・土・日は応相談

【うな丼ご膳】 税込3,000円

【姫ご膳】 税込2,200円

【とうふ田樂ご膳】 税込1,250円

◆会席コース<サ別> 前日18:00までに要予約(7名様以上は2日前)

【会席】 税込4,400円～

【ご法事会席】 税込4,400円～

【釜めし会席】 税込《昼3,606円》《夜3,864円》コーヒー付き

【ミニ会席】 税込《昼3,300円》《夜3,500円》コーヒー付き

【プチ会席】昼のみ 税込2,728円 コーヒー付き

◆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

*各コース料理サービス料は10%になります

◆仕出し・出前・お持ち帰り

◆お弁当 ◆パック料理 ◆会席料理 ◆単品 ◆オードブル

●営業 11:30～21:00 (お昼:会席の「釜めし、ミニ、プチ」と「各ご膳」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

『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
- 季節ごとにお料理の内容が変わります



＜会席4,000円コース 9月一例＞

◆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
飲み放題は未設定とし ご予算に近づきましたら
お声がけをさせていただいております *1

◆お顔合わせ、お披露目のお席に



2階《広間》 46名様まで

◆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

2階《小部屋》

●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つた場合は
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



1階《小部屋》

◆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10名様～『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、会席のサービス料は10%です

◆ご家族さまでお祝い◆

★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
- 約一ヵ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つた場合は
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』

～場面に合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～)

- ◆季節の食材を取り入れた お斎(おとき)向けの献立になっています
- ・デザートまで全9品～11品
- ・炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き、茶碗蒸し、煮込みごはん



<税サ別 5,500円>9月一例

《ご家族さまで》

◆ミニ会席コースでご法事(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
- ・白ごはん
- ・デザート
- ・炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き
- ・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
- 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
例:) 3,000円 + 600円 = 3,960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、会席のサービス料は10%です

◆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

・茶碗蒸し

・フルーツ（全一〇品）



祝 一〇,〇〇〇円（税サ込一一,一〇〇円）

・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

・フルーツ（全一一品）



◆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

10名様より

《ご宴会》

- ・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』
選べる2つのコース

◆姫コース【会席お料理】

お一人様/税サ込7,000円~

◆虎コース【大皿のお料理】

お一人様/税サ込6,000円~8,000円

「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 ゼーんぶのプラン

ご予算内で
すっきり
お会計!★宴席は営業時間内最大2時間半まで★お飲み物の最終ご注文は宴席終了時間の30分前★A.M11:30~P.M9:00まで ※3日前までに要予約〈お飲み物について〉

・びんビール ・焼酎 ・ウィスキー ・チューハイ ・お酒(熱燗)

◎アルコールを飲まれない方に

ノンアルコールやソフトドリンクもご用意

『おまかせ
すっきり
プラン』

《ご会合などの宴席におすすめ！》

◆姫コース【会席お料理】

お一人様/税サ込7,000円～

炭火焼き
「とうふ田楽」3本付き



《イメージ》



『おまかせ
すっきり
プラン』

《飲み重視の場合はこちらがおすすめ！》

◆虎コース【大皿のお料理】

お一人様/税サ込6,000円～8,000円

●大皿にてご提供*

●全7品～10品

《*はお一人ずつの器でご提供》

*先付け *お作り・とうふ田楽・サラダ
・揚げ物 *ちらし寿司 *温めん

注)仕入れにより内容が変わる場合があります



炭火焼き『とうふ田楽』



《イメージ》

『釜めしで 会席コース』

前日18時までに要予約

30名様限定

*個室 1階または2階

お席で1人1人の釜で炊き上げる

自分だけの炊きたて煮込みごはん

～炊き上がるまで(約30分)の時間も楽しくてください～

(お一人様)税サ別 昼: 3,306円 (税サ込4,000円)

夜: 3,513円 (税サ込4,250円)

《釜めしの具は季節により変わります》



- | | | | |
|------|-------|------------|-------|
| ・前菜 | ・ミニ作り | ・とうふ田楽(3本) | ・揚げ物 |
| ・釜めし | ・お吸物 | ・デザート | ・コーヒー |

※コーヒーを別の品に変更可(例:酢の物など) ご予約時にお伝えください

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

『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
 - ・お作り
 - ・とうふ田楽(3本)
 - ・旬菜
 - ・御汁物(蒸し物の場合有り)
 - ・煮込みご飯
 - ・デザート
 - ・コーヒー※

※コーヒーを別の品に変更可(例:酢の物など)

ご予約時にお伝えください

*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ことがあります。なお、会席のサービス料は10%です。

『フチ会席コース』

〈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)
- ・お作り
- ・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

※コーヒーを別の品に変更可(例:酢の物など)

ご予約時にお伝えください

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

『うな丼ご膳』

・A.M11:30～P.M2:30まで
・前日18:00までに要予約

お一人様 税込3,000円

「秘伝のタレ」で
焼いてます

注)ご予約状況によりお断りする場合があります



《写真例:茶碗蒸し付き+500円》

・うな丼 ・お作り ・小鉢

・とうふ田楽3本 ・お吸物

◎追加できます

・ミニ茶碗蒸し +500円

・出汁巻き玉子 +500円

おばあちゃんが作ってくれた「郷土湖北の味」

～懐かしく思い出の味が詰まっています～

・A.M11:30～P.M2:30まで

・前日18:00までに要予約

『姫ご膳』

お一人様 税込2,200円

注)ご予約状況によりお断りする場合があります

【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】



●ばあちゃん郷土の味

- *沢庵せいたく煮 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1,700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 少し内容が変わる場合があります

炭火焼き
とうふ田楽



火付屋

～お料理・仕出し～

炭火焼き！昔ながらの味！

・A.M11:30～P.M2:30まで
・前日18:00までに要予約

『とうふ田楽ご膳』

お一人様税込1,250円

注)ご予約状況によりお断りする場合があります



●とうふ田楽10本 炭火焼きたて！

●白ご飯 ●小鉢 ●お吸物 《写真:イメージ》

～炭火焼き とうふ田楽～
会席料理・仕出し



鬼付屋

【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2,200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カン入り)



【お子様-A】

税込2,750円

(約27.0cm×27.0cm)

【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4,400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カン入り)



◆【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)**



**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

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.【丼と田楽4本】 各税込1,750円

(約 19.5cm × 12.0cm)



◆10-A うな丼 ◆10-B えび天丼

12.【丼田楽(中)弁当】 各税込2,500円

(約 24.0cm × 24.0cm × 4.0cm)



- ◆12-A うな丼 ◆12-B えび天丼
- ◆12-C 豚肉丼 ◆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

◆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

11.【姫っこ弁当】 税込1,700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・9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 19.5cm × 12.0cm)



2.【タレどん追いうなぎ】

税込1,700円

(約 19.5cm × 12.0cm)



●だし巻き玉子は時間が経つと出汁がでてくることがあります

●2. 3. 5. のうなぎを国産にする場合価格が変わります

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.【丼田楽(上)弁当】

税込3,600円

(約 30.0cm × 30.0cm)



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

6-1.【虎姫田楽弁当】

税込1,500円

(約 21.5cm × 21.5cm)



6-2.【しぐれ虎御前弁当】

税込2,200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》

- ・炊き合せ
- ・野菜天ぷら

【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

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】 例 税込2,160円



(当店のお膳 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

【団体様用お食事】

「湖北の味のお膳」～滋賀県長浜市湖北地方郷土料理～

全旅クーポン対応

【虎姫ご膳】 税込1,650円

～湖北の味～ とうふ田楽3本入り



沢庵せいたく煮 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 揚げ物
 ご飯 別にお吸物

【虎姫田楽ご膳】 税込2,200円

～湖北の味～ 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 沢庵せいたく煮 小鮎煮
 丁字麴酢味噌和え とうふ田楽(炭火焼)
 揚げ物 別にご飯とお吸物

【しぐれ虎御膳】 税込2,750円

～牛しぐれ煮と湖北の味～ 田楽3本入り



出汁巻き玉子 赤こんにゃく煮 沢庵せいたく煮
 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)
 揚げ物 別にご飯とお吸物



【姫ご膳】 税込1,870円

～湖北の味三昧～

沢庵せいたく煮 小鮎煮
 丁字麴酢味噌和え 赤こんにゃく煮
とうふ田楽(炭火焼)
 鴨ロース 牛蒡しぐれ煮 出汁巻き玉子
 揚げ物 豆ごはん ちりめん山椒ごはん
 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、
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1,870円が
税込2,200円

【姫ご膳】
 焼きたての「とうふ田楽」を器で



注)仕入れにより各種内容が多少変わる場合があります

◆2階(広間)46名様まで ◆2階(中広間)28名様まで ◆1階(土足)20名(最大28名)様まで

【団体様用お弁当】

「湖北の味のお弁当」～滋賀県長浜市湖北地方郷土料理～

全旅クーポン対応



【虎姫田楽弁当】 税込1,500円 ～炭火焼き「とうふ田楽」4本入り～

とうふ田楽(炭火焼) 出汁巻き玉子
 沢庵せいたく煮 小鮎煮
 赤こんにゃく煮 揚げ物 ごはん



【姫っこ弁当】 税込1,700円 ～湖北の味三昧～

沢庵せいたく煮 小鮎煮 丁字麁酢味噌和え 赤こんにゃく煮
 揚げ物 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



【しぐれ虎御前弁当】 税込2,200円 ～牛しぐれ煮と湖北の味～

牛しぐれ煮 とうふ田楽(炭火焼) 赤こんにゃく煮
 丁字麁酢味噌和え 出汁巻き玉子
 沢庵せいたく煮 小鮎煮 揚げ物 ごはん

◆お茶付き(200ml ペットボトル):別途料金

◆長浜駅 長浜港 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)仕入れにより各種内容が多少変わる場合があります

【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~



◆上うな重 うなぎ7切れ (漬物付き)

税込5,200円



◆並うな重 うなぎ5切れ (漬物付き)

税込3,750円



◆うな丼 (漬物付き) 税込2,850円

◆ミニうな丼(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

*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~

◆ミニうな丼(漬物付き) 税込1,550円

◆うな丼(漬物付き) 税込2,250円

◆うな重(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)「うな丼用タレ」は要冷蔵