

◆昔ながらの『とうふ田楽』

～ 炭火焼き続けて110年 ～



《完全予約制》

会席料理

見付屋



◆会席コース(※サ別) 《1週間前までに要予約》

【特撰うなぎ焼きコース】 8,000円～(税込8,800円～)

【近江牛なべコース】 8,000円～(税込8,800円～)

《2日前までに要予約》

【季節の会席コース】 5,000円～(税込5,500円～)

【ご法事会席コース】 5,000円～(税込5,500円～)

◆コーヒー付会席 《前日18:00までに要予約》

【釜めし会席コース】 コーヒー付き 昼:3,819円(税込4,200円)
夜:4,091円(税込4,500円)【ミニ会席コース】 コーヒー付き 昼:3,455円(税込3,800円)
夜:3,637円(税込4,000円)

【プチ会席コース】 昼のみ コーヒー付き 3,000円(税込3,300円)

◆祝・寿コース(※サ別) 《1週間前までに要予約》

◆10,000円(税込11,000円) ◆15,000円(税込16,500円)

◆仕出し・出前・お持ち帰り 《2日前までに要予約》

◆お弁当 ◆バック料理 ◆会席料理 ◆単品 ◆オードブル

※会席料理5,000円コースよりお会計の10%のサービス料を頂戴いたします

●営業時間(予約制) 11:30～21:00 (お昼: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

『会席コース』

★A.M十一時三〇分、P.M九時まで（月曜定休）
 ※一週間前までに要予約 ◆全室イス席 ◆別途サービス料10%

◆時季、仕入れ等により内容が変わる場合があります

◆特撰うなぎ焼きコース

【竹】八、〇〇〇円
 （税込八、八〇〇〇円）

【松】一〇、〇〇〇円
 （税込一一、〇〇〇〇円）

・前菜

・お作り

・炭火焼き「とうふ田楽」四本

・「**国産うなぎ**」炭火タレ焼き

・揚げ物

・ちらし寿司

・お吸物

・デザート



◆近江牛なべコース

【竹】八、〇〇〇円
 （税込八、八〇〇〇円）

【松】一〇、〇〇〇円
 （税込一一、〇〇〇〇円）

・前菜

・お作り

・炭火焼き「とうふ田楽」四本

・特撰「**近江牛**」なべ

・揚げ物

・ちらし寿司

・お吸物

・デザート

〈イメージ〉



◆季節の会席コース

五、〇〇〇円より
 （税込五、五〇〇〇円より）

《こちらは**二日前**までに要予約》

・前菜

・お作り

・炭火焼き「とうふ田楽」三本

・土瓶蒸し

・**旬菜**

・揚げ物

・ちらし寿司

・デザート

〈イメージ〉



◆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

◆別途サービス料10%

『会席コース』(お一人様) **5,000円～12,000円**(税込5,500円～13,200円)

◆ **5,000円コース例** 注)仕入れ、時季などにより内容が変わる場合があります

- ・前菜 ・お作り ・炭火焼き「とうふ田楽」3本 ・土瓶蒸し
- ・旬菜 ・揚げ物 ・ちらし寿司 ・デザート

【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を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



《お食い初め膳》 と 《小鯛焼き》

【お食い初め膳】 税込2,250円

【小鯛焼き】 税込2,250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**】3,410円(税込3,750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、ご予約時お伝えください

● 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**】1,682円(税込1,850円)

・洋食プレート ・白ごはん



【**お子さまうどん**】

546円(税込600円)



【**お子さま新幹線**】

1,800円(税込1,980円)



・細巻き

(持ち帰り可能なケース入り)

『ご法事コース』

★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) **5,000円～** (税込5,500円～) **サ別**

◆ 季節の食材を取り入れ 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、煮込みごはん



<税別6,000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) **3,455円** (税込3,800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**



《お食事の時間を短縮に》

◆ **松花堂ご法事膳** (お一人様) **3,637円** (税込4,000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)
- ・デザート



<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** (席料別途10%)

- ・パック料理
- ・白ごはん、お吸物



<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

◆ **会席コース**は別途サービス料10%頂戴いたします

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【会席料理＋飲み物】

お一人様/**税込** 7,000円～

◆虎コース【大皿の料理＋飲み物】

お一人様/**税込** 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 ぜーんぶのプラン

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**まで

★お飲み物の**最終ご注文**は宴席終了時間の**30分前まで**

★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【会席料理＋飲み物】

お一人様/税込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【大皿の料理＋飲み物】

お一人様/税込6,000円～8,000円

- 大皿にてご提供
(田楽・サラダ・揚げ物)
- 全7品～10品

《※はお一人ずつの器になります》

- *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》

『祝・寿コース』

※一週間前までに要予約
◆別途サービス料10%

◆一〇,〇〇〇円 (税込一〇,〇〇〇円)

- ・祝八寸
 - ・お造り
 - ・はまぐり土瓶蒸し
 - ・とうふ田楽3本
 - ・伊勢海老洋風オープン焼き
 - ・揚げ物
 - ・近江牛なべ
 - ・ちらし寿司
 - ・茶碗蒸し
 - ・フルーツ
- (全一〇品)



●別にお付けする事が出来ます

- ・小鯛姿焼き
二,〇〇〇円より
- ・御赤飯
五五〇円より

◆一五,〇〇〇円 (税込一六,五〇〇円)

- ・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
 - ・伊勢海老洋風オープン焼き
 - ・揚げ物
 - ・近江牛なべ
 - ・酢の物
 - ・ちらし寿司
 - ・茶碗蒸し
 - ・フルーツ
- (全一一品)



(注) 季節・仕入れ等により内容が変
わる場合があります

【ランチ会席コーヒー付き】イス席

● A.M11:30~P.M2:30まで

● 送迎: 10名様以上

《前日18時までに要予約 * 個室1階・2階》



◆釜めしで会席ランチ◆

こちらは2日前までに要予約

税別3,819円(税込4,200円)

- ・前菜 ・お作り ・揚げ物 ・とうふ田楽
- ・お吸物 ・釜めし(具は季節で変わります)
- ・デザート ・コーヒー

◆ミニ会席ランチ◆

税別3,455円(税込3,800円)

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



◆プチ会席ランチ◆

税別3,000円(税込3,300円)

- ・9角切前菜 ・お作り ・とうふ田楽
- ・茶わん蒸し ・煮込みご飯
- ・デザート ・コーヒー



*各種 季節・仕入れ等により内容が変わります

【ランチご膳】イス席

●A.M11:30～P.M2:30まで

《前日18時までに要予約》

火・水・木のみ(金土日は応相談)

ご予約状況によりお断りする場合があります



《写真:茶碗蒸し付き+500円》

『うな井ご膳』

◆お一人様 税込3,000円

- ・うな井 ・お作り ・小鉢
- ・とうふ田楽3本 ・お吸物

うなぎを炭火焼き「特撰国産うなぎ」に変更の場合は価格が変わります

炭火焼き！昔ながらの味！

『とうふ田楽ご膳』

◆お一人様 税込1,250円

- ・とうふ田楽10本
- ・白ご飯 ・小鉢 ・お吸物



《写真はイメージです》

◆単品(税込)

・とうふ田楽10本	780円
・出汁巻き玉子大	880円
・ // 中	550円

【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》

2026.10月改定

◎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

注) 2026. 6月より袋は有料となります
1枚/30円

パックを1つ1つ袋に入れることも可能です
お気軽にお申し付けください

◆あ.【税別2,180円】

(税込2,354円)
(約27.0cm×27.0cm)



あ-A. ごはんなし(写真)
あ-B. ごはん入り

◆い.【税別2,500円】

(税込2,700円)
(約31.5cm×28.5cm)



い-A. ごはんなし(写真)
い-B. ごはん入り

◆ろ.【税別3,000円】

(税込3,240円)
(約35.0cm×35.5cm)



ろ-A. ごはんなし(写真)
ろ-B. ごはん入り

◆は.【税別3,500円】

(税込3,780円)
(約30.0cm×30.0cm)



は-A. ごはんなし(写真)
は-B. ごはん入り



◆【お子様-A】

税別2,649円
(税込2,860円)
(約27.0cm×27.0cm)



◆【新幹線-B】

税別1,834円
(税込1,980円)

◆に.二段【税別4,000円】

(税込4,320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.【税別3,800円】

(税込4,104円)
(約30.0cm×30.0cm)



(細巻き入り)

◆へ.【税別4,500円】

(税込4,860円)
(約30.0cm×30.0cm)



(にぎり3・細2入り)



◆【お子様-C】

〈細巻き入り〉
税別1,630円
(税込1,760円)

◆【お子様-D】

〈白ごはんの場合〉
税別1,112円
(税込1,200円)

◆と-A.二段【税別4,300円】

(税込4,644円)
(一段目約23.5cm 角 二段目約22.0cm 角)



(細巻き入り)

◆と-B.二段【税別5,000円】

(税込5,400円)
(◆と-A. と同サイズ)

お寿司入り
(にぎり3・細2)
になります

◆ち.大二段【税別5,500円】

(税込5,940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780円
5本入り 税込390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

【お弁当各種】**《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**

- ◆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

ご注文は各種2つ以上より**【会席一段弁当】一例 税込3,850円**

(約 29.5cm × 23.5cm × 4.5cm)

《お選びください》

- ◆ちらし寿司
- ◆煮込みごはん(写真)

【会席二段弁当】一例 税込4,000円

(約 20.5cm × 10.5cm × 5.0cm を二段)

《お選びください》

- ◆手まり寿司(写真)
- ◆ちらし寿司
- ◆煮込みごはん

【うな井田楽㊤弁当】**税込4,200円**

(約 30.0cm × 30.0cm)

【うな井田楽㊤弁当】**税込2,500円**

(約 21.5cm × 21.5cm)

【うな井を変更可】

- ◆ちらし寿司
- ◆煮込みごはん

うなぎを当店自慢の炭火焼き「**特撰国産うなぎ**」に
変更の場合は価格が変わります

【お弁当各種-2】

《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

お弁当のご注文は各種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場合があります

【うな井と田楽4本弁当】税込1,750円

(約 19.5cm × 12.0cm)

【だし巻き玉子各種】

注) 時間が経つと出汁が出てくる場合があります



写真: うなぎ巻(中)

◆ だし巻き(大) 税込880円◆ " (中) 税込550円◆ う巻き(大) 税込2,030円◆ " (中) 税込1,260円

各種うなぎを当店自慢の
 炭火焼き「特撰国産うなぎ」に
 変更の場合は価格が変わります

【虎姫田楽弁当】税込1,500円

(約 21.5cm × 21.5cm)

【しぐれ虎御前弁当】税込2,200円

(約 21.5cm × 21.5cm)

【姫っこ弁当】税込1,700円

(約 21.5cm × 21.5cm)

【炭火焼とうふ田楽】10本入り 税込780円5本入り 税込390円

(月曜定休)

〒529-0141 長浜市五村353 TEL 0749-73-3351



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 **4,000円～** (税込4,320円～)

例) ・祝八寸 ・土瓶吸物 ・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2,250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2,250円より

《**当店お席にて**》 お祝いで会席料理5,000円(税込5,500円)～ ご当人様に小鯛焼きサービス

【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

2026. 10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. 3人前一例(約 38.0cm×25.0cm)

税別4,500円(税込4,860円)



B. 4人前一例(約 43.0cm×28.0cm)

税別6,000円(税込6,480円)



C. 3人前一例(直径約 35.0cm)

税別6,500円(税込7,020円)



D-1. 5人前(直径約 40.0cm)

税別10,000円(税込10,800円)

D-2. 5人前一例(直径約 46.0cm)

税別15,000円(税込16,200円)



E. 5人前一例(直径約 48.0cm)

税別20,000円(税込21,600円)



F. お子様一例4人前(容器は B.になります)

税別5,250円(税込5,670円)



【団体様お食事】

炭火焼きたて!

【とうふ田楽付き】

限定30名様

『釜めしで会席コース』

(お一人様) 昼: 3,819円 (税込4,200円)

夜: 4,091円 (税込4,500円)

《釜めしの具は季節により変わります》



《お料理一例》

- ・前菜 ・お作り ・とうふ田楽(3本) ・揚げ物 ・お吸物
- ・一人用釜めし ・デザート ・**コーヒー❌**

※ご滞在90分以下または31名様以上の場合、コーヒーではなく別の品に変更になります(例:酢の物など)

*仕入れ等により内容等が変わる場合があります

【団体様お食事】

炭火焼きたて！

【とうふ田楽付き】

『ミニ会席コース』

(お一人様) 昼: 3,455円 (税込3,800円)

夜: 3,637円 (税込4,000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※**

※ご滞在90分以下または31名様以上の場合、コーヒーではなく別の品に変更になります(例:酢の物など)

*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

【団体様お食事】

『フキ会席コース』

(お一人様) 3,000円(税込3,300円)



炭火焼きたて!

【とうふ田楽付き】



- ・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※**

※ご滞在90分以下または31名様以上の場合、コーヒーではなく別の品に変更になります(例:酢の物など)

*仕入れ等により内容等が変わる場合があります

【団体様お食事】

『うな丼ご膳』

炭火焼きたて！

【とうふ田楽付き】

「秘伝のタレ」で
焼いています

お一人様 税込3,000円



《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

・茶碗蒸し +500円

【団体様お食事】

おばあちゃんがつってくれた
「郷土湖北の味」

～懐かしく思い出の味が詰まっています～

『姫ご膳』

お一人様 税込2,200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 長浜島宗享の人気コロッケ

●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



注)仕入れ等により 多少内容が変わる場合があります

炭火焼き
とうふ田楽



見付屋

【虎姫ご膳】 税込1,650円

～湖北の味～ とうふ田楽3本入り



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 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 沢庵ぜいたく煮 小鮎煮
 丁字麩酢味噌和え 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)
 揚げ物 別にご飯とお吸物



【姫ご膳】 税込2,200円

～湖北の味三昧～ **焼きたての「とうふ田楽」**を器で

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
 鴨ロース 牛蒡しぐれ煮 出汁巻き玉子
別にちりめん山椒ごはんとお吸物

注)仕入れにより各種内容が多少変わる場合があります

【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
 沢庵ぜいたく煮 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～

沢庵ぜいたく煮 小鮎煮 丁字麩酢味噌和え 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 出汁巻き玉子
 沢庵ぜいたく煮 小鮎煮 揚げ物 ごはん

◆ お茶付き: 別途料金頂戴いたします◆ 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

【2026年 炭火焼き「特撰国産うなぎ」について】

2026. 7月

本年度の**土用丑**は以下のご注文対応と
させていただきます

●7/25(土)、26(日)は「**うなぎ 1 尾タレ焼き**」のみ

※お席(会席料理)対応により

↓
7/15(水)までの完全ご注文対応

●「うなぎ重」「うなぎ井」は**7/25(土)、26(日)を除く日**

↓
3日前までに要予約

◆極上うなぎ重 うなぎ7切れ

ごはんの間に刻んだうなぎ2切分入り **税込6,450円**

◆上うなぎ重 うなぎ7切れ **税込5,700円**

◆並うなぎ重 うなぎ5切れ **税込4,500円**

◆うなぎ井 うなぎ4切れ **税込3,700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230g~240g) **税込6,200円**

〈うなぎ重〉



〈うなぎ井〉



〈タレ焼2尾入り〉



◆秘伝のタレ 約80ml

各税込400円



「うなぎタレ原液」
「うなぎ井用タレ」

◆持帰りケース入り**可**(漬物は付きません)

●保存料は入っておりません
お早めにお使いください **注)**「井タレ」は要冷蔵

注)うなぎの仕入れにより**価格が変わる場合があります**