# 見付屋

《2027年用》 **～特製手作りおせち～**

（2026. 10月）

◆当店のおせちは12/31の早朝から一つ一つ盛り込みます

**ご予約は12/20（日）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のでご了承ください

## ≪人気 No.1≫ “ちょこっとおせち” 二段重で色々ちょこっと楽しめる

【ちょこっとおせち1人用】税込3,950円（全28品）
18.5CM×9.9CM×5.0CM を二段

限定 各70セット

【ちょこっとおせち2人用】税込5,800円（全28品）
20.3CM×10.5CM×5.0CM を二段

≪写真≫
2人用



## ≪人気 No.2≫

限定 30セット

【ちょこっと贅沢一段重】（2人用）
税込8,500円



限定 各20セット

【二段重】（3,4人用）税込18,500円（写真）
【三段重】（3,4人用）税込28,500円
【特三段重】（3,4人用）税込45,000円



●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

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、破損品以外お受けいたしかねます
＊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

〒529−0141長浜市五村353 ☎ 0749-73-3351（月曜定休）

（2026. 10月）

# ～特製 手作りオードブル～

**ご予約は12/20(日)までに！**

特製『手作りおせち』もございます

## 【12/31，お正月用】

◆2026年1月2、3、4日のご予約分も12/20(日)までに！
★数に限りがありますので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

**【5人前】**
**税込27,000円**
（直径約48.0cm）

・有頭ｴﾋﾞ焼き・飯蛸
・アワビ・鮎煮
・肉巻き・ﾛｰｽﾄﾋﾞｰﾌ 他

限定10台



**【5人前】**
**税込21,600円**
（直径約46.0cm）

・有頭ｴﾋﾞ焼き
・アワビ・肉巻き
・鴨ﾛｰｽ 他

限定30台



**【5人前】**
**税込16,200円**
（直径約46.0cm）

・エビソテー
・鮎煮・肉巻き
・鴨ﾛｰｽ 他

限定30台



**【贅沢2人前】**
**税込9,720円**
（直径約35.0cm）

限定10台



●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

◆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、破損品以外お受けいたしかねます

◆年末年始の営業◆
12/25(金)まで通常営業　26(土)～30(水)おせち仕込み　31(木)おせち引き渡しのみ
1/1(金)休業　2日(土)～4(月)仕出しオードブル、パック料理のみ(席お休み)　5(火)・6(水)・7(木)休業

〒529-0141 長浜市五村353 ☎ 0749-73-3351（月曜定休）

見付屋 炭火焼き とうふ田楽 ～ 御料理・仕出し ～

【滋賀県長浜市湖北地方郷土料理】

# ◆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　♦パック料理　♦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

〒529-0141 滋賀県長浜市五村353　☎ 0749-73-3351

# 『会席コース』

☆AM十一時三〇分～PM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〉



見付屋

2026.10月改定

2026. 7月改定

# ◆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



《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

2026.10 月改定

# 『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)




（持ち帰り可能なケース入り）

2026. 9月改定

# 『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)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
- ﾃﾞｻﾞｰﾄ、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

### ≪初七日後のお食事に≫

◆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ﾋﾞｽ料10%頂戴いたします

2026. 6月改定

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≫

2026.7月改定

# 『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（税込一一，〇〇〇円）

・祝八寸
・お造り
・はまぐり土瓶蒸し
・とうふ田楽3本
・伊勢海老洋風オーブン焼き
・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）



## ♦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
・伊勢海老洋風オーブン焼き
・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



●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

見付屋

2026．6月改定

# 【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

2026. 6月改定

# 【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》

## 『うな丼ご膳』

◆お一人様　税込3,000円

・うな丼　・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

◉仕入れ、時季により内容が変わります

《写真は一例です》

2026.10月改定

◆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2,355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

2026・7月改定

# 【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

**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

## 【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

## 【うな丼田楽㊤弁当】
税込4,200円



(約 30.0cm×30.0cm)

## 【うな丼田楽㊥弁当】
税込2,500円



(約 21.5cm×21.5cm)

【うな丼を変更可】
◆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

2026･7月改定

# 【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

## 【うな丼と田楽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ことがあります



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



# 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

【お食い初め膳ー例　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25㎝)

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】

## 『プチ会席コース』

（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～*

# 『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】**



●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

注）仕入れ等により 多少内容が変わる場合があります

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




炭火焼き
とうふ田楽
見付屋

# 【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

◆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

2026.7月改正

# 【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

●「うな重」「うな丼」は7/25(土)、26(日)を除く日

↓

3日前までに要予約

◆極上うな重　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

◆上うな重　うなぎ7切れ　税込5,700円

◆並うな重　うなぎ5切れ　税込4,500円

◆うな丼　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

〈うな重〉



〈うな丼〉



〈タレ焼2尾入り〉



◆持帰りケース入り可（漬物は付きません）

◆秘伝のタレ　約80ml



各税込400円

「うなぎタレ原液」
「うな丼用タレ」

●保存料は入っておりません
お早めにお使いください　注)「丼タレ」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