

◆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 ・パック料理 ・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

【土用丑7/24(水)～28(日)分は7/17(水)までにご予約を】

2024. 7月～

こだわりの見付屋特撰！

《炭火焼き国産うなぎ》※

～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4,500円

◆並うなぎ重 うなぎ5切れ (漬物付き)
税込3,450円

◆うなぎ丼 (漬物付き) 税込2,750円



〈うなぎ丼〉

◆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6,000円



* 丼・重は持帰りケース入り可(漬物は付きません)

※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
注)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1,150円(ケース入り不可)

◆うなぎ丼(漬物付き) 税込1,850円

◆うなぎ重(漬物付き) 税込2,600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4,500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)「丼タレ」は要冷蔵

【パック料理各種】

～ご法事用に～

〈2日前までに要予約〉
《写真は一例です ご相談ください》

- 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

2023. 10月
改正

◆い。【税込2,160円】
(約 31.5cm×28.5cm)



い-A. ごはんなし
い-B. ごはん入り(写真)

◆ろ。【税込2,700円】
(約 33.0cm×29.0cm)



ろ-A. ごはんなし(写真)
ろ-B. ごはん入り

◆は。【税込3,000円】
(約 30.0cm×30.0cm)



は-A. ごはんなし(写真)
は-B. ごはん入り

◆に。【税込3,500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3,500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)

◆と。二段【税込3,780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4,500円】

(一段目約 24.5cm 角 二段目約 23.0cm 角)



(にぎり入り)

◆二段お寿司なし【税込3,780円～】

下記写真一例 税込4,850円



◆【炭火焼とうふ田楽】

10本入り 税込650円
5本入り 税込325円



【お子様-A】税込2,700円

(約 31.5cm×28.5cm)



【新幹線-B】税込1,720円

(写真は2人前一例)



【お子様-C】税込1,620円

(細巻き入り一例)



【お子様-D】税込1,080円

(ごはん入り一例)



◆ご会合用もできます(税込2,000円より) ご相談ください

注)仕入れ、時季により内容が変わります またご予約状況によりお断りすることがあります どうぞご了承ください

【お弁当各種】

《10.は当日2時間前まで 9.11.12.13.は前日18:00までに要予約》

ご注文は各種2つ以上より

9.【ありがとう弁当】 税込3,300円

◆風呂敷包み (約 29.5cm×23.5cm×4.5cm)



一筆箋にメッセージの書入れができます
「感謝の気持ち」や「お祝いの言葉」など
お申し付けください

【お造り】を入れる場合は料金が変わります

【ご法事ご利用】はピンク風呂敷ではなく
透明の袋をお付けします

10.【井と田楽4本】 各税込1,250円

(約 19.5cm×12.0cm×4.5cm)



◆10-A うな井 ◆10-B えび天井

12.【井田楽㊟弁当】 各税込2,200円

(約 24.5cm×24.5cm×5.5cm)

◆12-A うな井 ◆12-B えび天井
◆12-C 豚肉井 ◆12-D ちらし寿司**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.【季節の会席二段弁当】

(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

注)仕入れ、時季により内容が変わります またご予約状況によりお断りすることがあります どうぞご了承ください

【お弁当各種-2】

2023・9月改正

《1.~3.は当日2時間前まで5.~7.とうふ田楽は前日18:00までに要予約》

1.【タレだけどん】

税込600円

(約 22.0cm×14.0cm)



《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

2.【タレどん追いうなぎ】

税込1,350円

(約 22.0cm×14.0cm)



3.【だし巻き 玉子各種】

◆3-A だし巻き(大)税込735円

◆3-B " (中)税込450円

◆3-C う巻き(大)税込1,500円

◆3-D " (中)税込 900円



写真:3-D うなぎ巻(中)

5.【井田楽①弁当】

税込3,100円

(約 30.5cm×25.5cm)



◆5-A うな井 ◆5-B エビ天井

◆5-C 豚肉井 ◆5-D ちらし寿司

6.【和牛しぐれ田楽弁当】

税込2,000円

(約 27.0cm×21.0cm)



7.【6.のごはん入り】

税込2,150円

(約 30.5cm×25.0cm)



【炭火焼とうふ田楽】

10本入り 税込650円

5本入り 税込325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. 7. のご注文は2つ以上より

注)仕入れ、時季により内容が変わります またご予約状況によりお断りすることがありますどうぞご了承ください

【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

【オードブル各種】

〈2日前までに要予約〉《写真は一例です ご相談ください》

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)**B-2.【5人前 税込7,200円】****C.【税込6,480円】 3人前**一例
(直径約 35.0cm)**D.【税込1,0800円】 5人前**一例
(直径約 46.0cm)**E-1.【税込12,960円】 5人前**
(直径約 46.0cm)**E-2.【税込16,200円】 5人前**
(直径約 48.0cm)**F.【税込5,400円】 お子様**一例
(容器は B.になります)

注)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
どうぞご了承ください

【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
 (当店のお膳貸し出し可)



《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》

◆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31.5cm×28.5cm)
- ・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 (全一〇品)

- ・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 (全一〇品)

- ・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

【お昼のお食事ご案内】イス席です

*** 豆腐の水切りのため
ご予約ください**

◆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 とうふ田楽3本・お吸物付き

前日18時までに**要予約** *1階席

9画すべてがおかずになり **写真のごはん**
2種が外出し(ちりめん山椒ごはん)です



◆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～

 **見付屋**
～お料理・仕出し～

『姫ご膳-2』

店内にて税込2,000円

ごはんが外出しになり(ちりめん山椒ごはん)9画すべておかずです



●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

●近江牛入りコロツケ 長浜烏宗亭の人気コロツケ

●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2種 自家製ちりめん山椒・豆ごはん

・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

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



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** **1,100円**
(白ごはんがすすみます ごはんお替りOK)



◆ミな井定食 **1,350円** 【田楽**3本**付き**1,500円**】

プラス追い玉子 **1,710円** 【 " **1,860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 **1,350円** 【田楽**3本**付き**1,500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 **1,350円** 【田楽**3本**付き**1,500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》



(イナリ寿司2カン付き)

《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

にゅー

(生姜入り)

◆焼サバだしnewめん **1,250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**1,500円**】

(小鉢付き)



(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 **1,100円** 【田楽**3本**付き**1,250円**】

●だし巻き玉子をうなぎ巻きに変更可 **+400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〉

【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) **1,350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) **2,500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] **325円** [10本] **650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っ♡

【**だし巻き玉子大1本**】 **735円** 【**う巻大**】は **1,500円**

【**// 中1本**】 **450円** 【**う巻中**】は **900円**



《前日までにご予約を》

温かい出汁の
そうめんです

【**焼サバだしnewめん**】(イナリ寿司2カン付き) **1,250円**

(にゅーめんのみ・イナリなし) **1,100円**

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)

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) **2,500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

【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**

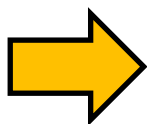
《炭火焼き とうふ田楽付きの「**定食**」に選べる**二品**》

《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) 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

《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
 赤こんにゃく煮 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 赤こんにゃく煮 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 赤こんにゃく煮
 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)



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

《当店のお席にて》 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