

◆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

【秋だね弁当各種】

《店頭お引取り》（配達の場合ご相談下さい）

◆各種2つ以上からのご注文

◆2日前までに要予約

E. くり五目ごはんと田楽4本 税込850円



「シンプルに
くり五目ごはんと田楽です」

F. 秋あかね弁当 税込2,200円



「くり五目ごはんと田楽3本と惣菜」

【秋の会席二段弁当】

～秋の行楽弁当にいかがですか～



「くり五目ごはん」

G. 秋桜 税込2,500円



H. 萩 税込2,850円

G.秋桜の
「くり五目ごはん」が
手まり寿司になります

9. 会席一段弁当 税込3,300円

◆風呂敷包みの場合+100円



注) 季節限定商品のためお断りなく終了する事があります
また仕入れにより内容が変わる場合があります

敬老の日や記念日に感謝の気持ちを❤️❤️
一筆箋を添えさせていただきますので
ご予約時にお申し付けください

【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》

2024. 9月～

◆あ.【税込2,160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3,300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.【税込3,800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3,700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)



【お子様-A】
税込2,800円
(約 31.5cm×28.5cm)



【新幹線-B】
税込1,720円

◆と.二段【税込4,000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5,000円】
(一段目約 24.5cm 角 二段目約 23.0cm 角)



(にぎり入り)

【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650円
5本入り 税込325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】

《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》

2024・9月改正

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3,500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

6-1.【虎姫田楽弁当】

税込1,300円



6-2.【しぐれ虎御前弁当】

税込2,000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



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. 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

【お弁当各種】

《10.は当日2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】 税込3,300円

(約 29.5cm×23.5cm×4.5cm)

**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

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～

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**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2,850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

- ◆お造りを入れる場合は
料金が変わります
- ◆ピンクの風呂敷包みは
+100円となります
- ◆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

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

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-1.【税込1,0800円】 5人前一例
(直径約 46.0cm)

D-2.【税込12,960円】 5人前



(直径約 48.0cm)

E-2.【税込16,200円】 5人前

E-3.【税込20,000円】 5人前

F.【税込5,400円】 お子様一例
4人前(容器は B.になります)



◆ 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場合があります

【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 (全一一品)

- ・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 炭火焼きたてとうふ田楽3本付き

前日18時までに**要予約** *1階席

- ・9画すべておかず ・とうふ田楽
- ・自家製ちりめん山椒ごはん ・お吸物



◆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』

店内にて税込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

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UNA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》

《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
(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)

(イナリ寿司2カン付き)

(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〉

【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**

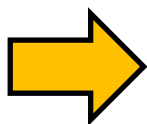
《炭火焼き とうふ田楽付きの「**定食**」に選べる**二品**》

《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

【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

《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