

◆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3,450円 前日18:00までに要予約

◆会席コース〈サ別〉 前日18:00までに要予約

【プチ会席】昼のみ 税込2,728円

【ミニ会席】 税込 《昼3,300円》《夜3,500円》

【会席】 税込4,400円～

【ご法事会席】※ 税込4,400円～

【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〈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

(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 (お昼のプチ会席・ミニ会席・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

〒529-0141 滋賀県長浜市五村353

☎ 0749-73-3351

【お昼のお食事ご案内】 イス席です

- A.M11:30～P.M2:30まで
- 送迎: プチ・ミニ会席10名様以上

◆ 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



<料理一例>

税サ別3,000円(税サ込3,630円)

- ・前菜
- ・お作り
- ・旬菜
- ・とうふ田楽
- ・御汁物
- ・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

◆ プチ会席ランチ ◆

前日18時までに要予約 *1階または2階個室



税サ別2,480円(税サ込3,000円)

- ・前菜
- ・お作り
- ・とうふ田楽
- ・茶わん蒸し
- ・季節の煮込みご飯
- ・デザート
- ・コーヒー付き※

(サービス料は10%になります)

◆ 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 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〕



【ミニ会席コースご案内】イス席です

前日18時までに要予約

*** 1階または2階個室**

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～

◆ミニ会席コース◆

〈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
- ・ミニ作り
- ・旬菜
- ・とうふ田楽(3本)
- ・御汁物
- ・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

*約1か月ごと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
なお、サービス料は10%になります

新登場！

◆プチ会席コース◆**昼のみ**

〈税サ別〉2,480円(税サ込3,000円)

- ・前菜
- ・ミニ作り
- ・とうふ田楽(3本)
- ・茶わん蒸し
- ・季節の煮込みご飯
- ・デザート
- ・コーヒー付き※

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

要予約**【お昼の定食】****火水木のみ**（金土日祝は**応相談**）

◎都合によりお休み、お断りする場合があります

【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**◆**炭火烧とうふ田楽**定食 田楽は**8本** **1,200円**

(ごはんがすすみます ごはんお替りOK)

◆**ミニうな井**定食 **1,550円** 【田楽**3本**付き**1,700円**】うなぎの上に巻きたての**だし巻き玉子****追い玉子** **+400円**(ご来店時間に合わせて一人用の釜で炊き上げます **炊き上がり時間約40分**)《**前日までにご予約を**》◆**釜めし**定食 **1,550円** 【田楽**3本**付き**1,700円**】◆とりごぼう ◆五目きのこ ◆うなぎ ◆**季節の具***具を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

(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 **1,200円** 【田楽**3本**付き**1,450円**】●だし巻き玉子を**うなぎ巻き**に変更可**+450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

【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

◆ **プラス
定食+お好み二品** ◆ (お一人様)税込3,450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
- ・えび天丼

【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) 10名様以上ご利用時の場合 お飲み物分はサービス料(10%)を頂いております

【会席コースのご案内】 いずれもイス席です

◆ **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)



《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

- 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

【祝い寿特別料理】8,800円～11,000円もございます

【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
(当店の膳貸し出し可)



《御長寿お祝い席》



《お食い初め膳》と《小鯛焼き》

◆ **ミニ会席コース** (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)



《ミニ会席》一例

- ・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

* **プチ会席コース**は**昼のみ2,480円** (税サ込3,000円) 詳細は【お昼のお食事案内】を

【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) **税サ別4,000円**～ (税サ込4,840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 ・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、お吸物セット

● **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、お吸物セット

例:) 3,000円 + 560円 = 3,916円 (税込) 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、サービス料は10%になります**

◆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
- ・にぎり3貫
- ・茶碗蒸し
- ・フルーツ (全一品)



祝一〇、〇〇〇円 (税サ込一二、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
- ・にぎり3貫他 (全一品)
- ・茶碗蒸し
- ・フルーツ



◆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

【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2,160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

【**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4,000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)



◆【**炭火焼とうふ田楽**】
10本入り 税込660円
5本入り 税込330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】

《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)



- ◆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

10.【井と田楽4本】 各税込1,350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2,500円

(約 24.0cm×24.0cm×4.0cm)



- ◆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.【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

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

【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**》

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650円

(約 22.0cm×14.0cm)



2.【タレどん追いうなぎ】

税込1,500円

(約 22.0cm×14.0cm)



3.【だし巻き玉子各種】

◆ **3-A** だし巻き(大)税込750円

◆ **3-B** " (中)税込460円

◆ **3-C** う巻き(大)税込1,700円

◆ **3-D** " (中)税込1,000円



写真:3-D うなぎ巻(中)

5.【井田楽[Ⓢ]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

《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

6-1.【虎姫田楽弁当】

税込1,300円

(約 21.5cm×21.5cm)



6-2.【しぐれ虎御前弁当】

税込2,000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4本
 ・もう一種は
 ご予算に応じて
 <例>
 ・炊き合わせ
 ・野菜天ぷら
 など

【炭火焼とうふ田楽】

10本入り 税込660円

5本入り 税込330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

【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. 1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4,400円】 3人前一例
(約 38.0cm×25.0cm)



B-1.【税込5,500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

《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
赤こんにやく煮 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
赤こんにやく煮 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 赤こんにやく煮 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)
鴨ロース 牛蒡しぐれ煮 出汁巻き玉子
豆ごはん 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 赤こんにやく煮
別にお吸物

各ご膳の炭焼き「とうふ田楽」を
お弁当の中に入れて 焼きたてを
ご提供いたします。
その場合、内容の変更か価格変更と
なります。

【姫ご膳】の場合 税込2,000円



【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