

◆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 ◆バック料理 ◆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

『ミニ会席コース』

前日18時までに要予約

*** 個室 1階または2階**

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ご一緒にどうぞ

～個室で ゆっくり楽しい時間を お過ごしください～

(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)

《お料理一例》



- | | | |
|-------|----------|------------|
| ・前菜 | ・ミニ作り | ・とうふ田楽(3本) |
| ・旬菜 | ・御汁物 | ・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等が変わる場合があります なお、サービス料は10%です

『フキ会席コース』

〈昼のみ〉

前日18時までに要予約

* 個室 1階または2階

～お仲間と楽しいひとときを～

(お一人様) **税サ別** 2,480円 (税サ込3,000円)



- ・前菜(9画切) ・ミニ作り ・とうふ田楽(3本)
- ・茶わん蒸し ・煮込みご飯
- ・デザート ・コーヒー付き※

※お食事後 コーヒーか紅茶を
お選び下さい



* 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%です

《こちらどうぞ》

『ミニ会席コース』 〈税サ別〉 デザート、コーヒー付き

昼: 3,000円 (税サ込3,630円) 夜: 3,182円 (税サ込3,850円)

おばあちゃんが作ってくれた郷土湖北の味
～懐かしき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』

(お一人様) **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

2025. 5月中旬～

【お昼の定食】

店内:10%**税込表示**

当日は
1時間前
要予約

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**うなぎ井定食 **1,700円** 【田楽3本付き**1,850円**】



うなぎの上に巻きたての**だし巻き玉子**

追い玉子 **+450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 **1,700円** 【田楽3本付き**1,850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**1,400円**】

●だし巻き玉子を**うなぎ巻き**に変更可 **+500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



『^{プラス}定食+お好み二品』

☆A.M11:30～P.M7:30まで

※ 前日18:00までに要予約

(お一人様)税込3,450円

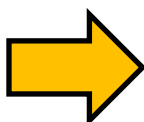
《炭火焼き とうふ田楽付き》

「**定食**」にお好みを**二品**選べる

【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

《組合わせ一例》

《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) 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』

☆A.M11:30～P.M9:00まで

※2日前までに要予約

全室イス席です

～ご宴会、ご会食～ ご用途に合ったお部屋で

(お一人様) **税サ別**4,000円～10,000円(税サ込4,840円～12,100円)

- 炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き
- デザートまで全8品～11品
- 約一か月ごとにお料理の内容が変わります

◆飲送迎会、同級会など

当店では 皆様にお料理を楽しんでいただくため
「飲み放題」の設定はせず ご予算に近づきましたら
お声をかけさせていただいております



＜東の間・西の間＞
各22名様まで

◆お顔合わせ、お披露目のお席に

◆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



＜小部屋＞ 2階

- 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】(税サ別) 8,000円～15,000円もございます



＜広間＞ 46名様まで



＜小部屋＞ 1階

◆サークル、ご友人との楽しいお時間に

『ミニ会席』 (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)

- ・お食事は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



＜ミニ会席＞ 一例

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

◆ご家族までお祝い◆

☆A.M11:30～P.M9:00まで

※2日前までに要予約

(サービス料は10%になります)

『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)

- デザートまで全8品～11品
- 炭火焼き『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

【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

【祝い寿特別料理コース】もございます(税サ別)8,000円～15,000円



《お食い初め膳》 と 《小鯛焼き》

【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)



《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**】2,356円(税サ込2,850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

● 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**】1,500円(税サ込1,815円)

- ・洋食プレート ・白ごはん



【**お子さまうどん**】

439円(税サ込530円)



【**お子さま新幹線**】

1,567円(税サ込1,895円)



・細巻き

(持ち帰り可能なケース)

『ご法事料理』

2025. 5月(改正)

☆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) **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**(例: 酢の物など)**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 + 600円 = 3,960円(税サ込)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（全一〇品）



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

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

《当店お席にて》 お祝いで会席料理4,000円～(税サ別) ご当人様に小鯛焼きサービス

【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》

2025. 5月 GW 後

◆あ.【税込2,200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3,800円】
(約 30.0cm×30.0cm)



(細巻き入り)

◆へ.【税込4,300円】
(約 30.0cm×30.0cm)



(にぎり入り)

◆と.二段【税込4,400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5,300円】
(一段目約 24.5cm 角 二段目約 23.0cm 角)



(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



◆【炭火焼とうふ田楽】
10本入り 税込700円
5本入り 税込350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

【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. 2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4,500円】 3人前一例
(約 38.0cm×25.0cm)



B-1.【税込6,000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)



B-2.【税込8,000円】 5人前

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)



【お弁当各種】**《10.は当日3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**

◆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

9.【会席一段弁当】

(約 29.5cm×23.5cm×4.5cm)

**9-C****9-A**◆ **9-A** お造り(ごはんなし) 税込3,850円◆ **9-B** ちらし寿司 税込3,550円◆ **9-C** 煮込みごはん 税込3,300円

◆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

◆ **ピンクの風呂敷に包む場合は+100円****10.【井と田楽4本】** 各税込1,750円

(約 19.5cm×12.0cm)

◆ **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● **うなぎを国産にする場合は価格が変わります****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2,950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**

【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》

2025・5月~

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750円

(約 22.0cm×14.0cm)



2.【タレどん追いうなぎ】

税込1,700円

(約 22.0cm×14.0cm)



3.【だし巻き玉子各種】

◆3-A だし巻き(大)税込780円

◆3-B " (中)税込480円

◆3-C う巻き(大)税込1,800円

◆3-D " (中)税込1,100円



写真:3-D うなぎ巻(中)

5.【井田楽①弁当】

税込3,600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

(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
- ・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700円

5本入り 税込350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

《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(炭火焼) 出汁巻き玉子
 赤こんにゃく煮 近江牛入りコロッケ
 漬物 ご飯 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(炭火焼)
 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 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)
 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(炭火焼)
 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 赤こんにゃく煮
別にお吸物

各ご膳の
炭火焼き「とうふ田楽」を
 お弁当の中には入れずに、
焼きたてを器にてご提供。
 その場合価格変更となります。

【姫ご膳】の場合 税込1,650円が
税込2,000円

【姫ご膳】

焼きたての「とうふ田楽」を器で



【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 丁字麴酢味噌和え 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
丁字麴酢味噌和え 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

【土用丑7/ ()~()分は7/ ()までにご予約を】

2025. 5月現在

こだわりの見付屋特撰！

《炭火焼き国産うなぎ》

注) 上記日以外は
2日前までに要予約

～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5,200円

◆並うなぎ重 うなぎ5切れ (漬物付き)
税込3,750円

◆うなぎ丼 (漬物付き) 税込2,850円

◆ミニうなぎ丼 (漬物付き) 税込2,350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240g～250g)
税込6,200円



〈うなぎ丼〉



* 丼・重は持帰りケース入り可 (漬物は付きません)

● うなぎの仕入れにより価格が変わる場合があります

【お問い合わせ・ご予約】 (月曜定休)

☎ 0749-73-3351



炭火焼き どうぶ・田楽
見付屋
～ 御料理・仕出し ～

● 店内でお食事される場合は必ずご予約ください
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1,550円 (ケース入り不可)

◆うなぎ丼 (漬物付き) 税込2,250円

◆うなぎ重 (漬物付き) 税込2,800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4,700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