

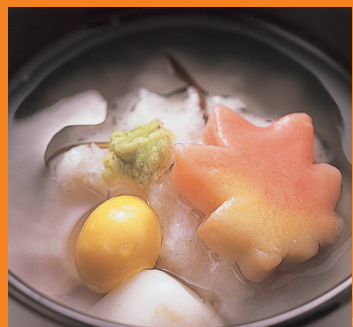


紅葉狩りを

京料理で堪能

美濃吉《暦》 十一月七日 立冬

暦の上で冬が始まる「立冬」が過ぎると、京都でもいよいよ本格的な紅葉の季節。歴史的な建築物が多い京都は紅葉の名所も多く、この秋も観光客が戻りつつあり、錦秋の古都に感嘆



※盛り付けはイメージです。

11月中旬頃より販売予定
京都産聖護院かぶら使用
甘鯛のかぶら蒸し
「かぶら蒸し」を11月中旬頃からご用意いたします。『塩霜降りにした甘鯛と共に百合根、銀杏、栗麩を、すりおろしたかぶらに、つなぎとして卵白を加えたもので、包み込むようにしてふくらりと蒸し上げました。甘鯛とは旧知の相性ほっこりと体をあたためます。

西陣織を思わせる、
絢爛たる京の紅葉。
古都の秋の美しさを
京料理の世界で
ご紹介します。

十月二十一日(水)～十一月三十日(月)

美濃吉だより

二〇二〇年秋・紅葉号



京都・食のあわせ
美濃吉

店舗のご紹介

東北

仙台三越店 / 地下1階
TEL.022(726)2980
FAX.022(726)2981

関東

日本橋三越店 / 地下1階
TEL.03(5299)2078
FAX.03(5299)2076

渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店 / 地下3階
TEL.03(6427)3920
FAX.03(6277)5121

池袋西武店 / 地下1階
TEL.03(5944)9874
FAX.03(5944)9875

立川高島屋店 / 地下1階
TEL.042(528)6056
FAX.042(528)6076

大宮高島屋店 / 地下1階
TEL.048(650)9295
FAX.048(650)9297

東海

ジェイアール名古屋タカシマヤ店 / 地下1階
TEL.052(566)8512
FAX.052(583)9277

近畿

梅田阪急店 / 地下1階
TEL.06(6313)7630
FAX.06(6313)7631

高槻松坂屋店 / 地下1階
TEL.072(683)7052
FAX.072(683)7053

中国

岡山高島屋店 / 地下1階
TEL.086(234)6110
FAX.086(234)6125

銀座三越店 / 地下2階
TEL.03(3562)2048
FAX.03(3562)2049

上野松坂屋店 / 地下1階
TEL.03(5688)5476
FAX.03(5688)5478

新宿京王店 / 中地階
TEL.03(5909)0735
FAX.03(5909)0739

横浜高島屋店 / 地下1階
TEL.045(290)0510
FAX.045(290)0525

東京大丸店 / 地下1階
TEL.03(6273)4878
FAX.03(6273)4879

名古屋松坂屋店 / 地下1階
TEL.052(264)0609
FAX.052(264)0607

大阪高島屋店 / 地下1階
TEL.06(6631)8263
FAX.06(6631)8273

ジェイアール京都伊勢丹店 / 地下2階
TEL.075(365)2355
FAX.075(365)2356

九州

福岡三越店 / 地下2階
TEL.092(726)5033
FAX.092(726)5034

日本橋高島屋店 / 地下1階
TEL.03(3275)0795
FAX.03(3275)0796

池袋東武店 / 地下2階
TEL.03(3985)8421
FAX.03(3985)8422

新宿小田急店 / 地下2階
TEL.03(6911)3540
FAX.03(6911)3541

タカシマヤフードメゾン新横浜店 / 4階
TEL.045(478)6313
FAX.045(478)6314

京都高島屋店 / 地下1階
TEL.075(252)6035
FAX.075(252)7416

お弁当、ご贈答品は下記ホームページから

[ご予約](#)

[ご注文](#)

[ご決済](#)

美濃吉弁当

[検索](#)

いただけます。

<https://www.minokichi.net>

スマートフォン・携帯からも簡単アクセス!! ▶



の声をあげることでしょう。四季折々の味わいを取り入れた京料理も、秋ならではの趣向が凝らされ、見た目にも美しく、滋味深い美味しさです。(美濃吉)では、彩りや盛り付けで紅葉に見立てたお弁当や、旬を迎える聖護院かぶらや海老芋などを



使う京野菜の料理をご用意。味わいで紅葉狩りのような優雅さをお楽しみいただけます。行楽の相伴に、毎日の食卓に、秋たけなわの京料理の魅力をご堪能ください。



※盛り付けはイメージです。

11月中旬頃より販売予定
京都産
海老芋のから揚げ
横溝模様と曲がつた形が、海老のようだと名付けられた海老芋。ほくほく、もっちり食感が特徴で、寒さが増すごとに生地がさめ細かく、味も良くなる京野菜です。ほんのりとした甘みを生かしたから揚げで味わってみませんか。

貴船 きぶね

二段重 五、四〇〇円(税込)
(本体価格五、〇〇〇円)
箱サイズ/135×135×102mm(外寸)
秋の味覚と
彩り豊かなちらし寿司などを
豪華に二段重に
盛り込みました。

お品書き

小巻き玉子、さつま揚げ、
秋鮭の西京焼き、海老の旨煮、
笹巻、栗の甘露煮、栗麩の旨煮、
菊花大根酢漬、裏白椎茸、
さつま芋のレモン煮、
長芋の磯辺揚げ、鮑の旨煮、
ぶどう豆、菊かぶら煮、小巻湯葉、
里芋、ちらし寿司、その他



※盛り付けと包装素材はイメージです。

祇園 さおん

一折 三、二四〇円(税込)
(本体価格三、〇〇〇円)
箱サイズ/155×155×60mm(外寸)
秋鮭の西京焼きや栗の甘露煮、
菊花大根酢漬など、
秋の風情を感じさせる
味わいを添えて。

お品書き

小巻き玉子、さつま揚げ、
長芋の磯辺揚げ、秋鮭の西京焼き、
菊花大根酢漬、栗の甘露煮、
海老の旨煮、笹巻、裏白椎茸、
菊かぶら煮、里芋、小巻湯葉、
ぶどう豆、俵白御飯、その他



※盛り付けと包装素材はイメージです。

嵯峨野 さがの

一折 二、一六〇円(税込)
(本体価格二、〇〇〇円)
箱サイズ/173×173×61mm(外寸)
かやく御飯や
秋鮭の西京焼きなど
秋の味覚を盛り込みました。

お品書き

出汁巻き、牛肉のしぐれ煮、
さつま揚げ、こんにゃく、
海老の旨煮、さつま芋のレモン煮、
ぶどう豆、笹巻、
秋鮭の西京焼き、胡麻豆腐、
信田巻き、大根、小巻湯葉、
茄子の揚げ煮、
かやく御飯、その他



※盛り付けと包装素材はイメージです。

季節弁当 紅葉 きせつべんとうもみじ

二段重 一、九四四円(税込)
(本体価格一、八〇〇円)
箱サイズ/173×173×102mm(外寸)
舞茸や鮭の柚庵焼き、
かやく御飯などを盛り込んだ
彩り豊かな一折です。

お品書き

紅白なます、出汁巻き、
鱈のみじん粉揚げ、鮭の柚庵焼き、
鶏団子、がんも、人参、大根、
胡麻豆腐、舞茸、壬生菜のお浸し、
さつま芋のレモン煮、
かやく御飯、その他



※盛り付けと包装素材はイメージです。

京食材を 楽しむ 京小箱 きょうこばこ

11月5日より販売予定
一折 一、四九一元(税込)
(本体価格一、三八〇円)
箱サイズ/145×145×50mm(外寸)

お品書き

九条葱の出汁巻き、ぶどう豆、栗麩の田楽、
鮭の柚庵焼き、壬生菜と湯葉のお浸し、
京ひろうす、聖護院大根、海老芋、
天然鯛の鯛御飯、
その他



※盛り付けと包装素材はイメージです。

おうちで京料理

ステイホームで味わう京料理。
お酒と一緒に楽しんでください。

大原 おおはら

一折 二、三七六円(税込)
(本体価格二、二〇〇円)
箱サイズ/236×159×50mm(外寸)

お品書き

菊かぶら煮、菊花あんかけ、
九条葱出汁巻き、
鮭の柚庵焼き、
菊花大根酢漬、
栗の甘露煮、
牛肉しぐれ煮、
衣かつぎ、黄身焼き、
笹巻、わらび餅、
子持ち鮎、海老煮、
大根、里芋、
射込み高野豆腐、
信田巻き、椎茸、
牡蠣御飯、
かやく御飯、その他



※盛り付けと包装素材はイメージです。

清水 きよみず

一折 一、六二〇円(税込)
(本体価格一、五〇〇円)
箱サイズ/197×134×50mm(外寸)

お品書き

吹き寄せ胡麻豆腐、
出汁巻き、
鮭の西京焼き、
酢蓮根、
壬生菜のお浸し、
裏白椎茸、
栗、栗が揚げ、
きのこ、炊き込み、
里芋、大根、椎茸、
ちらし寿司、
かやく御飯、
その他



※盛り付けと包装素材はイメージです。

お弁当のご予約を承ります

ご予約は三日前までをお願いします。
日時・場所・商品名・個数・お届け方法(店頭渡し・配達)のいずれかをお知らせください。
配達につきましては、地域や金額により承れない場合もございますので、その節はご了承ください。
■数量の変更、キャンセルの場合はお届けの三日前までにお知らせください。
■詳しくは、店頭までお問い合わせください。
■季節により、販売期間が一部変更になる場合がございます。また、内容および食材の形状が実際の商品と異なる場合がございますので、その節はご了承ください。
■当社商品の特定原材料については最寄りの店舗もしくはホームページにてお問い合わせください。
■箱サイズは全て外寸です。
※このパンフレットの掲載商品において一部店舗で取り扱いのない場合がございます。
●お米は魚沼産コシヒカリ(津南町認証米)を使用しています。
※一部店舗では異なる場合がございます。
※一部もち米等は、対象外となります。

今月のお惣菜

10月上旬頃より販売予定

広島県産

牡蠣の山椒煮

タンパク質やカルシウム・亜鉛などのミネラル類をはじめ、栄養豊富なことから「海のパワー」と呼ばれる牡蠣。滋養たっぷりのおいしさをビリ辛の山椒煮にしました。だし、醤油、みりん、酒、砂糖、山椒でからめるように炊いています。

旬



※盛り付けはイメージです。

10月上旬頃より販売予定

和歌山県産

柿釜の白和え

大豆の甘みや香りを味わっていただける(服部豆腐店)の豆腐と、香ばしく練った白胡麻、和歌山県産の柿を使った白和え。〈美濃吉〉ならではの昔ながらの味付けです。

旬



※盛り付けはイメージです。

11月中旬頃より販売予定

京都産

海老芋の柚子味噌田楽

白味噌と柚子を合わせた田楽味噌を、うす味で炊きあげた海老芋に塗って、じっくりと焼きあげました。海老芋の淡い味を、コクのある柚子みそが引き立てます。色合いもあざやかな、冬の味覚をお楽しみいただけます。

旬



※盛り付けはイメージです。