※前日 17 時までに御予約をお願いします

【季節の折詰弁当】
旬の食材を彩りよく盛り込みました。瓢亭玉子のほか、寿司、焼き魚、湯葉や麩など、季節ごとに京料理を楽しんでいただけます。
（6 月から 9 月頃、瓢亭玉子はだし巻玉子に変わります）

一折　￥7,020（税込）
※献立は季節により変わります

※前日 17 時までに御予約をお願いします

【ローストビーフ弁当】
うま味たっぷりの土佐あかうしを使ったローストビーフを、お弁当に仕立てました。香味野菜でローストし、山椒や花椒、生姜をきかせたタレを絡ませ、ご飯の上にのせました。ともに瓢亭玉子、季節ごとのお料理も添えましたので、合わせてお楽しみください。
（6 月から 9 月頃、瓢亭玉子はだし巻玉子に変わります）

一折　￥5,400（税込）
※献立は季節により変わります

※前日 17 時までに御予約をお願いします

【寿司折詰】
鯛笹巻寿司、甘鯛小袖寿司、穴子寿司など、寿司三種を盛り込みました。ともに瓢亭玉子、季節ごとのお料理も添えましたので、合わせてお楽しみください。
（6 月から 9 月頃、瓢亭玉子はだし巻玉子に変わります）

一折　￥5,400（税込）
※献立は季節により変わります

※二日前までに御予約をお願いします

【鯛しゃぶ】
鯛の骨とお野菜で出汁をひきました。生麩や湯葉、お野菜を加え、お好みで薬味や自家製ポン酢でお召し上がりください。
＜内容＞
活〆鯛切り身、湯葉、南禅寺麩、椎茸、冬瓜、新玉葱　他
＜薬味＞　一味おろし、洗いネギ、塩（海の精）、酢だち
<ポン酢>　一番出汁、醤油、三種類の柑橘
3～4 人前　￥29,160（税込）
2 人前　　￥17,820（税込）

※二日前までに御予約をお願いします

【鱧しゃぶ】（夏季限定）
鱧の骨と、低温でじっくり焼いたトマトで出汁をひきました。生麩や湯葉、お野菜を加え、お好みで薬味や自家製ポン酢でお召し上がりください。
＜内容＞
活〆骨切鱧、湯葉、南禅寺麩、椎茸、冬瓜、新玉葱　他
＜薬味＞　一味おろし、洗いネギ、塩（海の精）、酢だち
<ポン酢>　一番出汁、醤油、三種類の柑橘
3～4 人前　￥29,160（税込）
2 人前　　￥17,820（税込）

※二日前までに御予約をお願いします

【強肴折詰】
鱒塩糀焼、甘鯛香酒付け、鮑柔煮なと、酒の肴を盛り込みました。
※　発送についてはご相談ください

一折　￥28,080～（税込）（2 人前）
～二人前より承ります～
※献立内容はその日によって変わります。

【鱧寿司】（夏季限定）

鱧は、淡路産で身の厚みと脂のノリが程よい 600ｇのものを使用し、ふっくらと焼き上げています。骨切りした身にコクのあるタレが絡み、ホロホロとほぐれる鱧が寿司飯と絶妙に合わさります。

一本　￥14,000（税込）　　半分　￥7,500（税込）

【鯖寿司】

脂のノリの良い焼津の鯖を塩漬けし、時間をかけて酢で締め、熟成させました。竹皮で包むことで寿司飯との一体感が増し、さらに美味しくなります。

一本　￥5,200（税込）

【粽寿司】

花背の粽笹を使い、丁寧に巻きました。明石鯛、車海老、穴子の三種ご用意しております。七月は鱧、また甘鯛焼目寿司なども承ります。

御進物に、三、五本くくりなどお申し付けください。

明石鯛・車海老・穴子・鱧・甘鯛焼目寿司

（全て時価）

～三本くくりより承ります～

【笹巻】

明石鯛の握り寿司を花背の笹を使い、可愛らしく三角形に包みました。笹に包まれる事で、味と香りが一体化し、風味豊かなお寿司になり保存性も高まります。寿司自体にお味がついていますので、そのままでもお召し上がりいただけます。

１個　￥500（税込）

＜折箱・５個入　10 個入　15 個入＞

～20 個以上は、篭入りもご用意しております（籠代金別途）

※お寿司は全て二日前までに御予約をお願いします

瓢亭オンラインショップお取扱商品　https://hyoteionline.thebase.in/

【甘鯛味噌幽庵】

甘鯛を味噌幽庵地に漬け込みました。味噌幽庵地は、十四代髙橋英一が考案した独自の割合で、酒・みりん・醤油をもとに白味噌と柚子を加えました。

袋から取り出し、洗わずに焼いて下さい。強火で焼きますと中まで火が通りにくく焦げやすいので、弱めの中火でゆっくり焼いて下さい。

漬け込んで三日目から五日目が食べ頃です。残った地は再度魚を漬けこんでご使用いただけます。

一折　四切れ入り　￥6,000（税込）

【明石鯛あら炊き】

明石鯛の頭をたっぷりのお酒を使い、甘辛く炊き上げました。煮汁もあるので、牛蒡などお野菜と一緒に炊合せることもできます。丸ごとお鍋に移し、弱火で温めてください。（電子レンジは生臭みが出るのでお勧めしません）煮凝っているので、そのままご飯の上にのせても美味しいです。

400g（およそ鯛の頭一尾分）　￥2,700（税込）

【炊き味噌三点セット】

瓢亭名物の炊き味噌です。白味噌に酒やみりんを加えてじっくり炊いた炊き味噌に、季節の香りを練りこみました。和え物や田楽、風呂吹きなど、
お好みの食材と合わせてお召し上がりください。

木の芽、柚子、鶉味噌の三点（各 100g）
￥2,700（税込）

瓢亭オンラインショップ取扱商品　https://hyoteionline.thebase.in/

【赤梅甘煮】
赤紫蘇と共に漬け込んだ赤い梅干しを塩抜きしてから、じっくりと甘煮にしました。
冷やしてそのままで、又天ぷらにしても
美味しく召し上がれます。

内容総量　260ｇ　　一瓶￥1,800（税込）

【青梅甘煮】
香りの良い青梅の表面全体に針で細かく穴をあけ、湯を取り替えながら適度に酸っぱさを抜いたのち、甘く含め煮にしました。冷やしてそのまま、蜜は
ソーダで割って飲んでいただいても美味しいです。

内容総量　260ｇ　　一瓶￥1,800（税込）

【穴子山椒煮】
穴子を炭火で香ばしく焼き、山椒を加えて甘辛く炊き上げました。ご飯のおかずに、お酒のお供に
お楽しみください。

内容総量　190ｇ　　一瓶￥3,200（税込）

贈答用の箱入りの商品もご用意させていただきます
※上記料金には、箱代は含まれておりません

瓢亭オンラインショップ取扱商品　https://hyoteionline.thebase.in/

【ぶどう豆】
京の丹波の黒大豆を丁寧に 4～5 日かけて柔らかく戻し、甘く含め煮にしました。

内容総量　250ｇ　一瓶￥2,300（税込）

【べっ甲生姜】
新生姜を生姜の辛味を残しつつ、甘くべっ甲色に炊き上げました。

内容量 150ｇ　　一瓶￥1,800（税込）

贈答用の箱入りの商品もご用意させていただきます
※上記料金には、箱代は含まれておりません

瓢亭オンラインショップ取扱商品　https://hyoteionline.thebase.in/

【じゃこえのき】
淡路のちりめんじゃこをエノキダケと一緒に山椒を使って炊き合わせました。
ご飯と共に、お酒のおつまみとしてお楽しみください。

内容量 100g　一袋￥1,300（税込み）

【鯛でんぶ】
明石鯛の骨の間の身をせせり、タレを絡ませながらでんぶ状に細かくほぐしました。ご飯の上にのせていただくと、香りがたって美味しく召し上がれます。

内容量 50ｇ　一袋￥1,300（税込み）

【うずらせんべい】
"鶉”は、小鳥の中でも最も美しく、しかもその上品な味は、昔から日本料理には欠かす事のできない貴重な素材です。　その身を細かくすりつぶし白味噌・赤味噌と共に炊いた"うずら味噌"をからませてひょうたん形に焼き上げました。

箱　320ｇ　￥3,300（税込み）
筒　100ｇ　￥1,500（税込み）