



創業明治二十四年
料亭菊水楼・うな菊の
お弁当お持ち帰り宅配



菊水弁当 織しき(魚) 1,500円(税込)

老舗料亭『菊水楼』のおもてなしの心はそのままに、旬の食材を活かしたお料理を御弁当にお詰めしました。メインのおかずはお魚となります。

- 御飯 ちりめん山椒煮
- 煮物 飛竜頭 スナップエンドウ 小芋 人参 蓮根 椎茸
- 口取 出汁巻き スモークサーモン山芋巻 小松菜のお浸し
鴨ロース 湯葉巻き パプリカ ズッキーニ
- 焼物 マスの幽庵焼き 奈良漬け



揚げ油



菊水弁当 博はく(肉) 1,500円(税込)

旬の食材を使用したお料理をおもてなしの心でご用意しました。お肉がメインとなります。菊水楼の味を心行くまでお楽しみください。

- 御飯 とうもろこし御飯
- 煮物 飛竜頭 スナップエンドウ 小芋 人参 蓮根 椎茸
- 口取 出汁巻き スモークサーモン山芋巻 小松菜のお浸し
鴨ロース 湯葉巻き パプリカ ズッキーニ
- 焼物 鶏もも肉のグリル照り焼き 奈良漬け



揚げ油



菊水弁当 悠はるか(魚) 2,000円(税込)

旬の食材を活かした、お魚を中心とした御弁当です。料亭で好評の吉野葛を使用した胡麻豆腐は、毎朝手作りで練り上げられた一品です。

- 御飯 ちりめん山椒煮
- 煮物 飛竜頭 スナップエンドウ 小芋 人参 蓮根 椎茸
- 口取 湯葉巻 玉子蒲鉾 丸十の蜜煮 小松菜のお浸し 鴨ロース
パプリカ ズッキーニ 鶏の葱巻き 枝豆 南蛮漬け
帆立貝炙り 胡麻豆腐 山葵 枸杞の実 占地の旨煮
- 焼物 マスの幽庵焼き 奈良漬け 海老のコーンフレーク揚げ
- 甘味 羊羹



揚げ油



菊水弁当 環 たまき (肉) 2,000円 (税込)

お肉をメインとした御弁当です。吉野本葛を使用した胡麻豆腐は、毎朝手作りで練り上げられた料亭でも好評の一品です。菊水楼のお弁当を心ゆくまでご堪能ください。

- 御飯 とうもろこし御飯
- 煮物 飛竜頭 スナップエンドウ 小芋 人参 蓮根 椎茸
- 口取 湯葉巻 玉子蒲鉾 丸十の蜜煮 小松菜のお浸し 鴨ロース
- パブリカ ズッキーニ 鶏の葱巻き 枝豆 南蛮漬
- 帆立貝炙り 胡麻豆腐 山葵 枸杞の実 占地の旨煮
- 焼物 豚の角煮 刻み山椒 ジャガイモ ズッキーニ
- 甘味 羊羹



揚げ油



菊水弁当 縁 えにし 2,500円 (税込)

お魚とお肉どちらもお楽しみいただける菊水の御弁当。毎朝手作りで仕上げている特製の胡麻豆腐や様々な副菜をぜひご賞味ください。

- 御飯 錦胡麻
- 煮物 甘鯛の酒蒸し 小芋 人参 蓮根 厚揚げ 紐唐辛子 スナップエンドウ
- 強肴 豚の角煮 刻み山椒 ズッキーニ ジャガイモ パブリカ
- 八寸 出汁巻き 鮎の塩焼き 茗荷の甘酢漬 丸十の蜜煮 南蛮漬
- トマトの檸檬煮 枝豆 胡麻豆腐 枸杞の実 山葵 占地の旨煮
- 甘味 羊羹



揚げ油



菊水弁当 結 ゆい 3,500円 (税込)

二段弁当の下端には奈良県産大和牛をたっぷり使用した牛めし、上段には色とりどりの八寸をお詰めしました。料亭で好評の吉野本葛を使用した胡麻豆腐は、毎朝手作りで練り上げられた一品です。

- 上段 胡麻豆腐 枸杞の実 山葵 飛竜頭 小芋 人参 椎茸 蓮根 ズッキーニ 丸十の蜜煮
- 鶏の葱巻き 出汁巻き 鮎の塩焼き 茗荷の甘酢漬 南蛮漬 枝豆 玉子蒲鉾
- 牛蒡の旨煮 鱧の湯引き 梅肉 トマトの檸檬煮 羊羹
- 下段 大和肉飯 刻み山椒 野菜盛り (大和丸茄子 パブリカ 蓬麩 スナップエンドウ)
- 奈良漬 大根柚香漬



揚げ油



菊水弁当 豊 ゆたか 6,000円 (税込)

二段弁当の上段には旬の食材を使用した色とりどりの八寸を、下段には国産活鰻を使用した炭火でじっくりタレ焼きした蒲焼がたっぷり乗ったうな重をお詰めしました。料亭で好評の吉野本葛を使用した胡麻豆腐は、毎朝手作りで練り上げられた一品です。

- 上段 胡麻豆腐 枸杞の実 山葵 鮑の柔煮 飛竜頭 小芋 蓮根 ズッキーニ 丸十の蜜煮
- トマトの檸檬煮 出汁巻き 茗荷の甘酢漬 南蛮漬 枝豆
- 玉子蒲鉾 牛蒡の旨煮 檸檬羊羹 鱧の湯引き 梅肉 海老
- 京鴨のロース 蛸の旨煮 羊羹
- 下段 うな菊特製 うな重 (鰻 3/4尾) 奈良漬



揚げ油



うなぎ弁当 半尾 2,160円(税込)

国産活鰻のみを使用した本格江戸前スタイル。白焼きした鰻にしっかり蒸を入れ、炭火でじっくりタレ焼きいたします。蒲焼1枚(うなぎ半尾分)のお弁当です。



うなぎ弁当 一尾 4,104円(税込)

国産活鰻をじっくりと炭焼きにした本格江戸前スタイルの鰻弁当。白焼きした鰻をしっかりと蒸し、炭火でじっくり焼き上げております。蒲焼2枚(うなぎ1尾分)のお弁当です。



うなぎ弁当 まむし (一匹半) 5,274円(税込)

丁寧に白焼きした鰻を、炭火でじっくりタレ焼きいたしました。蒲焼3枚(うなぎ1.5尾)のボリュームたっぷり、大満足のお弁当です。



うなぎ弁当 半尾 1,836円(税込)

うなぎ弁当 一尾 3,672円(税込)

時期によって最良の活鰻(生きた状態の鰻)を仕入れております。白焼きした鰻にしっかり蒸を入れ、炭火でじっくりタレ焼きいたします。





うまき 1,296円(税込)

ふっくら香ばしく焼き上げられた鰻をふわふわの卵で巻きあげてうまきにいたしました。別添えのうなぎのタレをかけてお召し上がりください。



出し巻 864円(税込)

コクのある味わいと鮮やかなオレンジ色の卵黄が特徴の蘭王卵を使用した、ふっくらとした厚みのある玉子焼きです。菊水楼自慢の一品です。



自家製わらび餅 1,080円(税込)

菊水楼内のお食事にて甘味でご提供しております人気のわらび餅を、ご自宅でもお楽しみいただけるようご用意いたしました。黒蜜をかけてお召し上がりください。



菊水楼謹製 季節の羊羹 1,620円(税込)

奈良はシルクロードの終着点 創業した明治の頃にも多くの旅人が訪れた古の街。この街での体験を土産話に大切な方にお持ち頂いたのが『季節の羊羹』でした。

内容量 1棹 250g (約13×4.5×4cm)

大和の四季をイメージした4種類のお味がございます。

- ◆春：さくら羊羹/吉野の山桜を連想する桃色地は、ほのかな塩味。ほうじ茶味との二層となります。
- ◆夏：レモン羊羹/爽やかな黄色のレモン味とほうじ茶味との二層となります。
- ◆秋：ドライフルーツ入りほうじ茶羊羹/アプリコット・レーズン・フィグ入り、コーヒーや紅茶にも合うお味です
- ◆冬：干し柿入り抹茶羊羹/奈良の名産である干し柿が入ります。抹茶味とほうじ茶味の二層となります。



アプリコット