

出前 宅配

京都に根づく昔ながらの決まり事・しきたり・慣習など、
慶事やご先祖様を偲ぶ法事などの
大切な日のお料理をはじめ、
ご宴会・パーティ・披露宴などのお集まりのお料理、
急なご来客やご家族団欒のひとつときなど、
お気軽にご注文くださいませ。



※写真はイメージです。

会席料理

6,480円～

※ご予算に応じてご用意いたします。お気軽にお申しつけください。
※催しや季節により献立内容が異なります。
※法事向けには6,000円位、慶事向けには7,000円位からが一般的です。

にぎり……………〈上〉2,700円	きゅうり巻・山ごぼう巻・しんこ巻
……………〈並〉2,160円	……………細巻2本 540円
盛合せ……………〈上〉2,160円	箱ずし……………864円
……………〈並〉1,620円	バッテラ……………1,080円
ご希望により大桶盛りにできます	
巻ずし……………864円	磯巻……………1,080円
バッテラ……………1,080円	巻ずし……………864円
いなり……………864円	いなり……………864円
ちらし……………〈上〉2,160円	助六……………648円
……………〈並〉1,620円	竹林……………1,296円
海老天巻……………中巻1本 540円	鯖姿ずし……………1本 3,780円
トロ鉄火……………中巻1本 1,620円	鰻姿ずし……………1本 4,320円
鉄火巻……………細巻2本 1,728円	鱧ずし〔夏季のみ〕……………1本 5,400円
うなぎゅう……………細巻2本 1,080円	太巻ずし……………1本 2,160円
	蒸しずし〔冬季のみ〕……………1,620円

弁当・御膳 吸い物付

松花堂(幕の内各種)……………2,160円～



六角弁当 2,160円 野点弁当 2,808円 茶碗蒸付 3,348円



すし弁当「西山」 4,104円

うなぎ定食 4,320円

うな井〈特上〉●一匹……………3,780円
うな井〈上〉●半匹+う巻……………2,808円
うな井〈並〉●半匹……………2,376円
うなぎせいろ蒸し●肝吸い付……………2,700円
●うな井、せいろ蒸しは肝吸い付です

京の味処 ■ うお寿
長岡京市今里2-17-8
☎075-951-0325
<http://www.uosu.jp>



竹の子姿ずし
1人前 1,620円

平成23年度
むらおこし
特産品コンテスト
全国商工会
連合会
会長賞受賞

第53回
全国推奨
観光土産品
家博会推奨品

お土産用折詰は1人前・2人前・3人前・4人前とご用意いたしております

お造り舟盛り(鯛など)……………3~4人盛	11,880円～
オードブル……………	●皿 5,400円～
季節の松花堂折詰……………	3,240円～
焼鯛……………	2,700円～
出し巻き……………1本	1,080円
う巻き……………1本	2,160円
うなぎ蒲焼……………1匹	3,024円～
吸物・赤だし……………	324円
茶碗蒸し……………	648円