

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 6,000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〉2,500円	きゅうり巻・山ごぼう巻・しんこ巻
……………〈並〉2,000円	……………細巻2本 500円
盛合せ……………〈上〉2,000円	箱ずし……………800円
……………〈並〉1,500円	バッテラ……………1,000円
ご希望により大桶盛りにできます	
巻ずし……………800円	磯巻……………1,000円
バッテラ……………1,000円	巻ずし……………800円
いなり……………800円	いなり……………800円
ちらし……………〈上〉2,000円	助六……………600円
……………〈並〉1,500円	竹林……………1,200円
海老天巻……………中巻1本 500円	鯖姿ずし……………1本 3,500円
トロ鉄火……………中巻1本 1,500円	鰻姿ずし……………1本 4,000円
鉄火巻……………細巻2本 1,600円	鱧ずし【夏季のみ】……………1本 5,000円
うなぎゅう……………細巻2本 1,000円	太巻ずし……………1本 2,000円
	蒸しずし【冬季のみ】……………1,500円

弁当・御膳 吸い物付

松花堂(幕の内各種)……………2,000円～



3,000円

5,000円



六角弁当 2,000円 野点弁当 2,600円 茶碗蒸付 3,100円



すし弁当「西山」
3,800円



うなぎ定食
4,000円

うな井〈特上〉●一匹……………3,500円
うな井〈上〉●半匹+う巻……………2,600円
うな井〈並〉●半匹……………2,200円
うなぎせいろ蒸し●肝吸い付……………2,500円

●うな井、せいろ蒸しは肝吸い付です

登録商標



竹の子姿ずし
1人前 1,450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	11,000円～
オードブル……………	●皿	5,000円～
季節の松花堂折詰……………		3,000円～
焼鯛……………		2,500円～
出し巻き……………	1本	1,000円
う巻き……………	1本	2,000円
うなぎ蒲焼……………	1匹	2,800円～
吸物・赤だし……………		300円
茶碗蒸し……………		600円

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



※価格はすべて本体価格です。別途消費税を頂戴します。※写真は一例です。※お料理・価格は季節や仕入れ状況により予告なく変わる場合がございます。(2019.10改定)