

京都府
木津川市
名産弁当

社団法人 木津川市観光協会 推奨



サイズ 24cm×24cm×4cm

よしや
和食ダイニング **よし家**

山城町綺田川久保 45-1
TEL/FAX 0774-86-4096

新鮮な魚貝類や野菜を使い、リーズナブルな価格でお待ちしております。

やまみちべんとう
山道弁当

税込 1,300 円

市内で採れる野菜を中心に秋の山道を散策しているイメージで作りました。山・川・海の秋の味覚をご賞味下さい。

- ※赤文字：地産品
- たくごみ **ご飯**
 - サーモン木の子焼(秋鮭、椎茸、えのき、シメジ)
 - いが栗 ● 銀杏 ● 茄子田楽
 - 牡蠣グラタン ● 卵焼
 - 茶ソバ ● **法蓮草**と本ワサビ茎の和え物 ● 炊き合せ(南京、京がんも・京ゆば、絹さや、松茸いも、麩)
 - 水菓子(山城ぶどうが鹿背山の柿)



サイズ 25cm×19cm×3.5cm

みやこべんとう
京弁当

税込 900 円

木津川市特産のお茶と筍、地元産の旬の野菜をふんだんに使い体にやさしいお弁当に仕上げています。

- ※赤文字：地産品
- 鮭塩焼き
 - 豚の野菜巻きカツ
 - 切り干し大根煮
 - 酢の物
 - 京みつぼのからし和え
 - なすとこんにやくみそ和え
 - 出し巻卵
 - 筍煮
 - 季節の野菜よせ揚げ(食べるお茶入り衣)

わんるーむみやこ
椀るーむ京

山城町平尾里屋敷 62-2
TEL 0774-86-5855

美しい自然の中、地元産の新鮮旬野菜を使用。ランチ・ワンコイン弁当も。



サイズ 24cm×24cm×4cm

うおかめ
(有)魚亀フード 弁当部

山城町神童子不晴谷 115
TEL 0774-86-5039
FAX 0774-86-5532

仕出し料理・各種宴会を主に営業。お昼の食事は 50 名様まで座敷ご利用可

しょうかどうぶちべんとう
松花堂ぶち弁当

税込 1,500 円

四季を大切に、地元産野菜、魚介類を中心に作りました。中でも春の山城たけのこは旨いですヨ!

- ※赤文字：地産品
- 天ぷら(抹茶塩付)
 - 白飯
 - 鯖西京漬
 - くきわかめ佃煮 ● 赤貝
 - 鯖の前づけ ● 筍煮つけ
 - かに身・きゅうり・絞甲イカの酢味噌和え
 - 加茂茄子煮つけ
 - もみじ生麩 ● ダシ巻き卵
 - きすし
 - 自家製しょうが



サイズ 29cm×21cm×4cm

のやまのかおりべんとう
野山の香り弁当

税込 1,000 円

野・山・川で採れる恵みの一つ一つの味を賞味して頂きたいです。

- ※赤文字：地産品
- 蟹蕪巻き
 - 厚揚げ田楽
 - 青菜の胡麻和え
 - 竹の子牛肉巻き
 - 季節の野菜煮物
 - 野菜パン揚げ
 - 出し巻き
 - 鮎南蛮漬
 - 御飯
 - 漬物

味処 **まつもと**

山城町上粕野日向 28
TEL/FAX 0774-86-2146

ほっこりとして頂いたらそれだけで嬉しいです。日・祝は休 予約は無休



サイズ 27.5cm×18cm×4cm

(有)サンシャイン
いしづち山城店

山城町上粕東下 16-10
TEL 0774-86-5067
FAX 0774-86-5353

うまい弁当をリーズナブルな価格で！をモットーに愛情込めて作っています

あゆのしおやきべんとう
鮎の塩焼き弁当

税込 850 円

関西の川で獲れた新鮮な雄鮎を塩焼きにし四季折々の地元産野菜を使ったちよつと贅沢なお弁当です。真心込めて作っています。

- ※赤文字：地産品
- 鮎
 - 煮物(筍、ごぼう、人参、オクラ、茄子、ピーマン)
 - 卵焼
 - カマボコ
 - 昆布巻き
 - 金時豆
 - ポテトサラダ
 - 季節のフルーツ
 - ご飯 ● 漬物

※季節により、メニューは変わることがあります。

ご注文は、直接 各お店へ ☎ でご予約下さい



サイズ 27cm×17cm×4cm

おばんざいや

木津池田 2-8
TEL 0774-72-0019
FAX 0774-72-5179

手づくりこだわった和洋オリジナル弁当を販売。予約の宅配も承ります。



旬彩みそかつ弁当

税込 880 円

主菜の「みそかつ」(写真右下)は特製味噌とさざみねぎを薄切りの豚肉で包んで揚げた創業当時より当店の人気商品です。

- ※赤字：地産品
- 特製みそかつ(ハーフサイズ)
- エビ串団子
- 洋風サーモンマリネ
- 煮物(5品)
- 出し巻
- 季節のフルーツ(3品)
- 自家製抹茶ゼリー
- ご飯
- 漬物



サイズ 16cm×16cm×2段

すし い け 寿司池

木津雲村 111 三浦ビル 1F
TEL/FAX 0774-72-6778

天然物にこだわった本格寿司屋。みどり提灯会員 NO628 地産地消推進店です



四季の海苔巻き

税込 1,050 円

海苔巻の具は地元産を季節に応じて巻き、もう一段は地玉子出し巻やお浸し和え物など彩りよく盛り込んでいます。

- ※赤字：地産品
- 海苔巻き(春の具は地元の筍、みつ葉、セリ等、秋は法蓮草や椎茸等)
- 地卵の出し巻
- フライ
- 焼魚
- お浸し
- 和え物



サイズ 23cm×14.5cm×4cm

よろずとりょうり きじしやう 萬鳥料理 雉 祥

木津相楽袋樋 11-1
TEL 0774-46-8092
FAX 0743-95-2071

近鉄山田川駅から徒歩6分静けさの中、雉・鴨・鶏料理をお楽しみ下さい。



さかなかよるすべんとう 相楽萬弁当

税込 1,500 円

五穀豊穡を思い、相楽神社のまつりごと(豆焼・粥占・御田祭・餅花祭)を詰めました。当店自慢の鶏肉と共にお召上がり下さい。

- ※赤字：地産品
- 塩焼き鶏
- 焼きネギ
- 出し巻卵焼き
- 芋のガレット
- ヘビーリーフ
- 根菜グラッセ
- 法蓮草の鳥ムース
- 白玉
- 焼き鶏丼



サイズ 20cm×12cm×5cm

お食事処 おかだ 毎

兜台 6 丁目 14-14
TEL 0774-73-3636
FAX 0774-72-1166

天然・旬の食材。お魚主体のコース料理、店主おまかせ料理。予算に合わせた和食弁当



くろげわぎゅうちばやさいべんとう 黒毛和牛地場野菜弁当

税込 1,500 円

美味しい京都産黒毛和牛のしぐれ煮と地場野菜の煮物。味良し、ネタ良し、一度ご賞味下さい。

- ※赤字：地産品
- 黒毛和牛しぐれ煮
- 御飯
- 煮物(筍、里芋、ズイキと油揚げ)
- 加茂ナス・インゲンの生姜和え
- いちぢくのワイン蒸し
- 漬物



サイズ 27cm×21cm×4cm

ながい

加茂町岡崎落合 45
TEL 0774-76-2165

恭仁大橋すぐに当店があり、木造の恭仁小、桜や秋桜が咲くステキな所です。



くにきやうべんとう 恭仁京弁当

税込 1,000 円

地産地消がモットー。恭仁京の時代に思いを馳せながら京の味をご賞味下さい。黒米を使用しています。

- ※赤字：地産品
- 天ぷら(えび2種、万願寺とうがらし、さつま芋)
- 抹茶塩付●柿白和え
- 自家製サラダ●煮物(筍、人参、冬瓜、こんにやく、ししとう、かぼちゃ、がんもどき)
- 鯖の西京漬
- 鴨コース●昆布巻き
- 出し巻卵●五穀米(黒米)
- 自家製梅干し●漬物●甘味



サイズ 22cm×8cm(内径)

NPO 法人・かもめ 竹ぐる女 たげぐるめ

南加茂台 4-16-9
TEL 0774-76-4144
FAX 0774-76-8118

放置竹林で竹の間伐に励むボランティアグループ。筍を食べ、竹を減らしたい。



かぐやひめごぜん かぐや姫ご膳

税込 700 円

竹をイメージした細長い形のラップに包んだおにぎり。筍ご飯と、筍カツや筍佃煮に合う白飯をセットしました。

- ※赤字：地産品
- 筍ご飯●もち米入り白ご飯各1個
- 筍フライ
- 卵焼き
- 筍佃煮(山椒・昆布入り)
- 梅酢たくあん