

鰻

を食す。

期間限定



京都を代表する夏の高級食材「鰻」。
 寸(約3センチ)の間に二十四切れの
 包丁の目を入れることが出来れば
 板前として一人前と言われる骨切りの技術。
 丁寧に骨切りされた肉厚の鰻を
 ふわっと優しい天婦羅に仕上げました。

京都



京都 鰻の塩天婦羅重 上
 泉州沖で獲れた新鮮な鰻をふわっと優しい天婦羅に。
 ¥1,480 + 税

本格フレンチシェフがプロデュースする「和食」
 自宅やオフィスで気軽に味わってみてください

百円から二百円程度高くても
 美味しいものをお求めのお客様に:

ヒルトンやシエラトンなど一流ホテルで長年経験を重ねたシェフが
 とことんこだわったお料理を出前専門でご提供するグルメックス。
 「出前だからこんなもの」、ではなく
 「出前なのにこんなに美味しい」をご提供します。



井川 智幸
 1966年生まれ
 イタリアン・フレンチ
 (経歴)
 ・社会学部日本調理専門学校卒業
 ・ヒルトンインターナショナル
 ・全日空ホテルシエラトン
 ・「OKKII」オーナーシェフ
 ・「グルメックス」総料理長として現在に至る



重亭 はなやぎ

土佐堀店

☎ (186)-06-6225-3344

※当店では、番号通知システムを採用しております。
 お電話を頂いた際に話中の状態が続く場合は、
 お客様の電話が番号通知設定をされていない可能性があります。
 お手数ですが、電話番号の頭に186をおつけになりお掛け直してください。

営業時間 AM11:00～深夜AM2:00

※営業時間は予告なく変更する場合がございます。ご了承下さい。

年中無休 (年末年始は除く)

- 《1,200円+税》(配達料込)以上からご注文を承ります。
 ※配達料として1回につき《200円+税》を頂戴いたしております。
 ご了承くださいませ。)
- ※一部エリアについて、最低配達金額が異なる地域がございます。
 詳しくはお尋ねくださいませ
- 深夜0時以降、お重は《100円+税》味噌汁は《50円+税》表示価格
 よりUPとなります。(ドリンクは除く)
- 配達時間指定はご注文合計金額《5,000円+税》から承ります。
- サイドメニュー・ドリンクのみのご注文はお断りさせていただきます。
- 写真の料理は盛付け例です。
 お届けの際の器はすべて使い捨てとなっております。
- このメニューは2017年6月現在のものです。
 メニューは予告なく変更することがあります。
- 当社ではお客様の個人情報を、商品のお届けやご連絡、各種ご案内、
 サービス改善や商品改良の為にアンケート調査等の目的以外で使用する
 事はございません。
- 配達エリアは限定しております。
 配達エリア以外のお客様に、間違えてチラシ等が投函される場合が
 ございますのであらかじめご了承ください。

お電話・出前館・ぐるなびからのご注文
 《2,500円+税》以上で配達料無料!!

グルメックスが  お届けいたします。

重亭
 はなやぎ





厳選された素材の持ち味を活かすお重を
心を込めてご提供いたします。



やわらか豚の生姜風味重 上
しょうが焼きを上品なお重に仕上げました。
¥1,080+税



彩り鮭香箱 上
北海道近海産の焼き鮭を三杯黒酢のご飯で。
¥1,080+税



鶏の香味炭炙り重 上
炭火で焼き上げた鶏モモ肉を特製だれでどうぞ。
¥1,080+税



鶏の天婦羅重 上
ふんわりサクッと揚がった鶏胸肉の天婦羅。
¥1,080+税



しっとり焼き鯖と天婦羅のお重 上
脂のたっぷりのった鯖の塩焼きと野菜の天婦羅。
¥1,480+税
(注)鯖の骨は丁寧に取ってありますが、種に残っている場合がございます。ご了承ください。



鶏の香味炭炙り重 並
¥780+税

上 具材を[並]より約1.5倍増量し
惣菜・香の物をお付けした
贅沢なお重です。
※付け合わせは季節により
変更する場合がございます。



彩り鮭香箱 並
¥780+税



牛しぐれ甘露重 上
優しい生姜風味の牛肉しぐれが食欲をそそります。
¥1,180+税



温たま やわらか豚の生姜風味重 上
やわらか豚の生姜風味重に温泉卵を乗せました。
¥1,180+税



牛しぐれ甘露重 並
¥780+税



チキンカツレツ重 上
やわらかなチキンカツレツをウスターソースで。
¥1,180+税



鰻重極箱 上
鰻を贅沢に使った至高の逸品。
¥2,500+税



味わい牛すき焼き重 上
柔らかく仕上げた牛肉に焼き豆腐、長ネギ。
¥1,380+税



温たま 牛しぐれ甘露重 上
牛しぐれ甘露重に温泉卵を乗せました。
¥1,280+税



ワカメの味噌汁
¥180+税



ゴボウの味噌汁
¥200+税

ドリンク
・コーラ(ペプシ)
・オレンジジュース
・アイスレモンティー
・ウーロン茶

¥150+税



へる届け例



鶏モモ肉の照焼き重 上
照りよく焼いた鶏肉の香ばしさが引き立ちます。
¥1,280+税



京都 鰻の塩天婦羅重 上
泉州神で獲れた新鮮な鰻をふわっと優しい天婦羅に。
¥1,480+税

期間限定