

保存版

慶事・法事にもご利用ください。



会席弁当 極[きわみ] 5,400円（税込）

上見屋が造る贅沢なお弁当です。
お刺身と飛騨牛ローストビーフが入ります。

会席弁当

優雅[ゆうが] 4,320円（税込）

バランスよく料理を詰めました。
春はアマゴの塩焼き、夏は鮎の塩焼きなど季節によって変わる焼き魚が一尾入ります。



会席弁当

魁[さきがけ] 3,240円（税込）

焼き魚、野菜の煮物、揚げ物が入ります。ご飯は中津川市付知町産のコシヒカリを、付知町の水で炊き上げます。

会席
弁当

王道の日本料理を追求する料理店として会席料理をご提供している上見屋が、心を込めてお弁当を造ります。

老舗割烹旅館がつくる
とっておきの
お弁当をご家庭で



料理人 早川 篤志

岐阜県知事認定 ぎふの味・伝承名人
岐阜県調理師連合会認定 岐阜の料理師範



単品 名物の玉子焼き 1,080円（税込）

先代から受け継がれる伝統の味を守りながら丁寧に焼き上げた上見屋の名物です。

二段弁当 上見屋のうなぎ 2,160円（税込）

創業当時より継ぎ足してきた秘伝のたれでふっくらと焼いた鰻の蒲焼と、上見屋名物の玉子焼きをのせたミニうなぎです。



二段弁当

飛騨牛
ローストビーフ 3,240円（税込）

人気商品の飛騨牛のみを使用したローストビーフを、特製の柑橘おろしソースで味付けしました。

二段
弁当

上段は揚げ物、季節の煮物、佃煮など7品目以上を詰合せます。



二段弁当 上見屋のうなぎと
飛騨牛ローストビーフ 2,700円（税込）

秘伝のたれでふっくらと焼いたうなぎと飛騨牛ローストビーフを贅沢に両方入れました。



二段弁当 銀鮭の西京焼と海苔 1,620円（税込）

中津川市付知町産のコシヒカリを付知町の水で炊き上げた白米に、西京漬けにして直火で焼いた銀鮭と厳選した海苔をのせました。

※季節によって旬の食材を使うため、内容は写真と異なることがあります。 ※アレルギーなど個別にご要望がある場合はご相談下さい。 ※食材仕入れの関係上、ご注文は2日前までにお願い致します。 ※表示価格は税込価格です。

創業明治八年
上見屋

日本料理
とこわか

創業明治八年 割烹旅館 上見屋
岐阜県中津川市付知町6955番地8
日本料理 とこわか
岐阜県中津川市付知町6955番地27

ご注文は、お電話または裏面のFAX注文書で承ります。

TEL 0573-82-2141 FAX 0573-82-2142