

## 藤よしの会席



日本の四季を板前による日本料理

### 料理長のおまかせ料理

先付/座付/造り/温物/蒸し物/焼物/揚物/酢の物/御飯/後碗/香の物/果物

【お一人様】つつじ 7,000円 花菖蒲 10,000円 藤吉兆 12,000円

〈ご予算に応じて、特別料理のご相談も承ります〉

## 藤よしの昼食



花籠御膳 2,500円



玉手箱御膳 3,000円



宴会・接待・ご家族の会食にご利用いただけます

96名様の大宴会場 | 10名から個室 | テーブル席

法人様でのご利用(ご宴会・接待・懇親会・歓送迎会・忘年会)

ご友人様でのご利用(飲み会・同窓会)

ご家族でのご利用(誕生日会・法事後の食事・家族団楽の食事)

慶弔料理、松花堂・幕内弁当など各種仕出しのご予約も承ります



人と人が繋がる  
時間と空間を

四季折々の味  
大切な人と  
大切なひとときを

堺で愛され続けて50年

臨海工業地帯の法人企業様や、堺の中小企業様、  
経営者の会や業界団体や同窓会などのお集まりや

堺駅周辺のご家族連れのお客様まで

民芸藤よしは、人と人が繋がる様々なシーンを

四季折々のお料理でお楽しみ頂けます。

民芸藤よし

Tel. 072-224-0041

大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1

ホテルアゴーラリージェンシー堺リージェンシープラザ B1



【昼】11:30~14:00

【夜】16:00~22:30(L.O.22:00)金・土・祝前日は23:30(L.O.23:00)

【定休日】毎週水曜日



<https://www.mingei-fujiyoshi.jp/>

大切な人と大切なひとときを  
ご縁会のしおり

炉ばた・季節料理

民芸藤よし

<https://www.mingei-fujiyoshi.jp/>



## 藤よし宴会コース

※写真は1人様4,000円 4人前

和の職人の目利きにより選びぬかれた旬の食材。  
四季の恵みを生かした料理をご堪能ください。

## 藤よし いろいろりコース

お1人様 3,500~5,000円

〈季節、お値段により内容は変わります〉  
前菜盛合せ・造り盛合せ・揚物盛合せなど

当コースは大皿盛のコースでございます。  
個別提供をご希望の方はご予約時にお申し付け下さいませ。  
御料理の金額にサービス料10%で承ります

飲み放題プラン(90分)2,000円  
各宴会コースにプラス2,000円で承ります

会席・宴会コースは予めご予約下さいませ。

※表示価格すべて税抜きです ※写真はすべてイメージです ※季節・仕入れにより料理内容が変わります



## 姿造りコース

4名様より

## 鯛コース

お1人様 6,000円

- ・ 付出し
- ・ 鯛姿造り他造り盛合せ
- ・ 焚合せ
- ・ 揚物
- ・ 酢の物
- ・ 御飯
- ・ 吸物
- ・ 香の物
- ・ 果物

※姿造りの鯛はあら煮で召し上がって頂けます。

## ひらめコース

お1人様 7,000円

- ・ 付出し
- ・ ひらめ姿造り他造り盛合せ
- ・ 焚合わせ
- ・ 揚物
- ・ 酢の物
- ・ 御飯
- ・ 吸物
- ・ 香の物
- ・ 果物

※姿造りのひらめは唐揚げで召し上がって頂けます。

## 自慢の逸品



創業より50年間受け継いできた伝統の味  
蓮根まんじゅう



特製鯛あら煮



牛すじ土手焼



出し巻き玉子



チーズ西京焼



海老天茶そば

活魚料理、揚物、焼物などリーズナブルな一品から接待用料理まで豊富に取り揃えております。



## 宴会鍋コース

季節限定  
4名様より

藤よし鍋コース 4,000円 コース価格6,000円  
(醤油鍋/味噌鍋)

付出し/造り3種盛合せ/寄せ鍋/メ(雑炊又はうどん)/デザート

すきやきコース 5,000円 コース価格7,000円

付出し/和牛肉サラダ/すきやき鍋/メ(うどん)/デザート

てっちりコース 4,000円 コース価格7,000円

ふぐ皮湯引き/てっさ/てっちり/とら河豚唐揚/雑炊/デザート

かにしゃぶコース 時価 コース価格 時価

付出し/かに刺し/かにしゃぶ鍋/焼かに/かに雑炊/デザート