



京都八百一本館 特製おせち一段重 限定50セット
 (30cm×20cm・約2~3人前) ¥19,000(税込)

京都八百一本館内の2つのレストラン、きょうのおかずとSAVORYのダブルネームで制作した特製のおせち。古き良きものを大切に素材にこだわりました。新年のお祝いの席にふさわしい華やかなおせちをご堪能ください。

ご予約締切日: 12月26日(土) 18時
 お渡し日: 12月31日(木) 10時30分~17時まで
 消費期限: 2021年1月1日

京都 八百一本館

伊達巻、田作り、紅白かまぼこ、黒豆煮、味つけ数の子、れんこん酢漬、車海老旨煮、紅白なます、小鯛笹漬、梅鯛、海老焼、求肥巻、ちゅうろ酢漬、ローストビーフ、ごぼうの赤ワイン煮添え、オマール海老とポトのオーロラソース、胡瓜のピクルス添え



京都八百一本館 特製おせち三段重 限定30セット
 (21cm角・約4~5人前)
 ¥38,000(税込)

京都八百一本館内の2つのレストラン、きょうのおかずとSAVORYのダブルネームで制作した特製のおせち。古き良きものを大切に素材にこだわりました。新年のお祝いの席にふさわしい華やかなおせちをご堪能ください。

ご予約締切日: 12月26日(土) 18時
 お渡し日: 12月31日(木) 10時30分~17時まで
 消費期限: 2021年1月1日

一之重
 伊達巻、田作り、紅白かまぼこ、黒豆煮、合鴨ロースモーク、高菅煮西京漬、いくら醤油漬、味つけ数の子、明き牛蒡、車海老旨煮、とこふし煮、鱈昆布巻、海老燗煮

二之重
 紅白なます、小鯛笹漬、いわい松笠旨煮、れんこん酢漬、金時人参煮、小川巻、梅鯛、鯛照焼、はじかみしゅうが、求肥巻、菊鱈酢漬、栗きんとん、栗甘酢煮、里芋煮、赤海老煮、徳先煎煮

三之重
 大山ロースハム、和牛ローストビーフ、でりやきミートボール、オマール海老とポトのオーロラソース、胡瓜のピクルス添え、カラミクリームチーズとモークサーモン、奥丹波鶏のピーナッツソース和え、スパニッシュオムレツ



京都八百一本館 特製おせち一段重 限定50セット
 (30cm×20cm・約2~3人前) ¥19,000(税込)

京都八百一本館内の2つのレストラン、きょうのおかずとSAVORYのダブルネームで制作した特製のおせち。古き良きものを大切に素材にこだわりました。新年のお祝いの席にふさわしい華やかなおせちをご堪能ください。

ご予約締切日: 12月26日(土) 18時
 お渡し日: 12月31日(木) 10時30分~17時まで
 消費期限: 2021年1月1日

京都 八百一本館

伊達巻、田作り、紅白かまぼこ、黒豆煮、味つけ数の子、れんこん酢漬、車海老旨煮、紅白なます、小鯛笹漬、梅鯛、海老焼、求肥巻、ちゅうろ酢漬、ローストビーフ、ごぼうの赤ワイン煮添え、オマール海老とポトのオーロラソース、胡瓜のピクルス添え

クリスマス商品・2021年迎春おせちご予約承り

ご予約は京都八百一本館1Fサービスカウンターにてお承りいたします。数に限りがございますので、予定数になり次第締め切らせていただきます。お早めのご予約をお願いいたします。ご予約受付商品は店頭での販売はいたしません。商品は掲載写真と多少異なる場合がございます。代金はご予約時に全額頂戴いたします。表示価格は本体価格に消費税を加えた「お支払い総額(税込価格)」となっております。予約販売商品は、京都八百一本館2Fくらすルムにてお手渡しになります。

おせち料理のご自宅へお届けを承ります。
 送料はお届け先1件につき660円(税込)を頂戴いたします。
 お届け区域等詳しくは係員にお尋ねください。
 ご予約受付期間を過ぎた後のキャンセルの際は、商品代金のご返金はできません。あらかじめご了承くださいませ。
 その他、詳しくはサービスカウンターまでお問い合わせください。

クリスマス商品名	ご予約締切日
卵・乳・小麦を使わないケーキ(タカキベーカリー)	12月1日(火)
お渡し日	12月22日(火)~12月25日(金) 各日14時~20時まで
ご予約締切日	12月26日(土) 18時
お渡し日	12月31日(木) 10時30分~17時まで

通販WEBのお知らせ
 下記の通販WEBページよりもお申し込みが可能です
<https://www.kyotoyaichihonkan.net/>

ご予約承りコーナー: 1F サービスカウンター(下記赤枠部分)

お渡し場所: 2F くらすルム(下記赤枠部分)

〒604-8135 京都市中京区東洞院通三条下る三文字町220番地
<https://www.kyotoyaichihonkan.net/>



Happy Holidays 2020-2021



ご予約商品
 お受け渡し日の前日まで

〈セイボリー〉ひな鶏の丸1羽ロースト
 ¥2,400(税込)

セイボリーでは、ご家庭でレストランの味をお楽しみいただける、テイクアウトアイテムをご用意いたしました。閉業のひとときをお過ごしください。

受け渡し場所: 水曜日以外 3Fセイボリー 水曜日(セイボリー定休日) 1Fシーズン

※焼き立ての状態にてお渡しさせていただきます
 ※水曜日は定休日の為、冷蔵した状態にてお渡しさせていただきます

■営業時間
 ランチ 11:30 ~ 15:00(ラストオーダー)
 ディナー 14:00 ~ 16:30(ラストオーダー 16:00)
 デイナー 17:30 ~ 21:00(ラストオーダー)
 ■定休日 水曜日 ■ご予約 075-223-2320 まで



TAKAKI BAKERY

予約限定

〈タカキベーカリー〉卵・乳・小麦を使わないケーキ(直径約15cm)
 ¥3,186(税込)

卵・乳製品・小麦粉を使用せず、国産米粉を使ったスポンジ生地、黄桃と豆乳クリームをサンプリ、自家製のいちごゼリー・ぶどう・洋梨・黄桃で仕上げたフルーツケーキです。

※本品は、独立した製造ラインで製造し、卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにアレルギーについて検査したものに抽出しております
 ※卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、スポンジの食感が異なります

ご予約締切日: 12/1(火)
 お渡し日: 12/22(火)~12/25(金)

ECOいちごのふるさと、
「八百一の郷 京北農場」のご紹介。

森林の深緑、弓削川、上桂川の清流・・・豊かな自然の恵みのもと、人々の生活が育まれてきた京北。山国地域は、794年の平安京遷都より御所造営に使われる大切な木材を供給し、京の歴史と文化を現代に繋ぐ、重要な役割を担ってきました。京都を発祥に事業を展開する京都八百一グループは、現代の京都のまちなみや生活の礎を築いてきた京北のこの地に八百一の郷「京北農場」を開業しました。いちごハウスでは、八百一オリジナルの環境に配慮した京都京北産の「ECOいちご」を育てています。

— 環境に配慮した4つのECOシステム —

1 ハングングター
 上下動します
 ハウス内の上部に温かい空気がたまるので夜間はターを上げてエネルギー使用量を削減。

2 肥料リサイクル
 大切に使います
 通常そのまま廃棄される養液をリサイクルすることで、河川や土壌の環境汚染から守ります。

3 地下水
 15℃
 地下水は年中ほぼ一定温度
 水やりで最適な地温が確保でき、生育が安定。また熱源とすることで、冷暖房エネルギーを削減。

4 木質ペレット
 地元京北の森林の間伐材をペレット加工し、暖房燃料として使用。

八百一オリジナルの「ECOいちご」でホリデーシーズンのひとときをお楽しみください。
 12月中旬より販売予定

きょうのおかず

ご予約商品
 お受け渡し日の前日まで

〈きょうのおかず〉きょうのおかずのほっこりおでんミールキット(2人前)
 ¥2,800(税込)

きょうのおかず特製のじっくり味を染み込ませたボリュームたっぷりのおでんを簡単ミールキットにしました。おだし、具材、薬味がセットでお鍋に入れて温めるだけでじんわり温まる本格的なお味が楽しめます。

受け渡し場所: 2F きょうのおかず ※おたいの状態のお渡しになります
 ※火曜日は定休日の為、販売いたしかねます。ご了承ください。

■営業時間 ランチ 11:00 ~ 15:00 ディナー 17:00 ~ 21:00(ラストオーダー)
 ■定休日 火曜日 ■ご予約 075-223-2370 まで

Our cheeks are nice and rosy and comfy cozy are we