

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のダブルネームの特製おせち、少人数の席にぴったりな一段重も旨味が充実、縁起物がぎゅっと詰まった本館ならではのおせちをどうぞご賞味ください。

ご予約締切日: 12月26日(日) 18時
お渡し日: 12月31日(金) 10時30分〜17時まで
消費期限: 2022年1月1日

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、梅鱈、鰻照焼、重ね鯛昆布、玉ネギロースト、和牛ローストビーフ、スモークサーモン、イセエビ、胡瓜ヒケラス、ナスロースト

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のダブルネームの特製おせち、少人数の席にぴったりな一段重も旨味が充実、縁起物がぎゅっと詰まった本館ならではのおせちをどうぞご賞味ください。

ご予約締切日: 12月26日(日) 18時
お渡し日: 12月31日(金) 10時30分〜17時まで
消費期限: 2022年1月1日

一の重
伊達巻、田作り、紅白かまぼこ、黒豆煮、合鴨ゆずしゅうゆ、いくら醤油漬、味つけ数の子、叩き牛蒡、車海老旨煮、とこふし煮、子持鯛昆布巻、椎茸旨煮
二の重
紅白なます、小鯛笹漬、くわい旨煮、れんこん酢漬、金時人参煮、小川巻、梅鱈、鰻照焼、はじかみしゅうが、重ね鯛昆布、梅鱈酢漬、栗きんとん、栗渋皮煮、里芋煮、穴子八幡巻、徳洗肴煮、網笠柚子
三の重
玉ネギロースト、ナスロースト、ゆず釜、カサミチーズ、洋風煮大根、ロースハム、黒毛和牛ローストビーフ、長芋とホタテ貝のセルベラ、カボチャとイセエビのアイソリソース、胡瓜ヒケラス

京都八百一本館 特製おせち二段重 限定50セット
(20cm角・約3人前) ¥21,600(税込)

「お姫様」を連想させる上品華麗な盛り付けが特徴です。素材の持ち味と色合いをいかした人気のおせちです。
ご予約締切日: 12月26日(日) 18時
お渡し日: 12月31日(金) 10時30分〜17時まで
消費期限: 2022年1月1日

一の重
車えび旨煮、伊達巻、数の子、ふり袖庵焼、栗きんとん、ふとう豆(丹波黒豆)、合鴨ロース、紅白かまぼこ、田作り、りゅうひ巻、はじかみ
二の重
たこ旨煮、蓮根煮、鶏ロール、鮎昆布巻、子持鯛昆布煮、鯛の子煮、徳洗肴、こんにく煮、くわい、人参(梅)、椎茸、お豆腐、手毬巻
三の重
梅だんご、さしきずし、錦糸巻、いくら醤油漬、蛤開煮、ごぼう田舎煮、ゆり根、若桃甘煮、金柑、酢れんこん、紅白なます、スモークサーモン

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)

「お姫様」を連想させる上品華麗な盛り付けが特徴です。素材の持ち味と色合いをいかした人気のおせちです。
ご予約締切日: 12月26日(日) 18時
お渡し日: 12月31日(金) 10時30分〜17時まで
消費期限: 2022年1月1日

一の重
車えび旨煮、伊達巻、数の子、ふり袖庵焼、栗きんとん、ふとう豆(丹波黒豆)、合鴨ロース、紅白かまぼこ、田作り、りゅうひ巻、はじかみ
二の重
たこ旨煮、蓮根煮、鶏ロール、鮎昆布巻、子持鯛昆布煮、鯛の子煮、徳洗肴、こんにく煮、くわい、人参(梅)、椎茸、お豆腐、手毬巻
三の重
梅だんご、さしきずし、錦糸巻、いくら醤油漬、蛤開煮、ごぼう田舎煮、ゆり根、若桃甘煮、金柑、酢れんこん、紅白なます、スモークサーモン

クリスマス商品・2022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・くらすルー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。

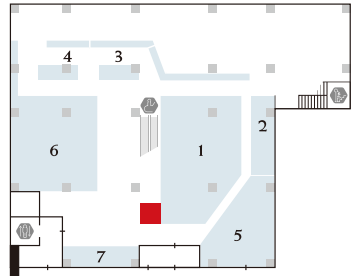
ご予約受付期間を過ぎた後のキャンセルの際は、商品代金のご返金はできません。あらかじめご了承ください。
その他、詳しくはサービスカウンターまでお問い合わせください。

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(水)
お渡し日	12月23日(木)〜12月25日(土) 各日14時〜20時まで
おせちお重	ご予約締切日 12月26日(日) 18時
お渡し日	12月31日(金) 10時30分〜17時まで

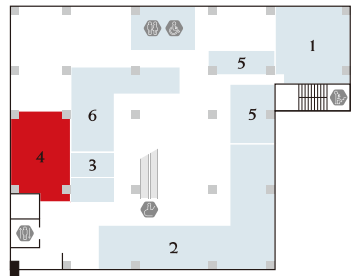
通販WEBのお知らせ

下記の通販WEBページよりお申し込みが可能です
<https://www.kyotoyaaoichihonkan.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 くらすルーム(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.kyotoyaaoichihonkan.net/>



Happy Holidays
2021-2022



ご予約商品

お受け渡し日の
3日前まで

《セイボリー》特製テイクアウト商品のご案内
ウズラの丸1羽ロースト

2羽より ¥3,200(税込) 3〜4人前

リゾットの詰め物をした、ウズラの丸焼きをご用意いたしました。
レストランの味を、ご家族皆さままでお楽しみください。

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
※3羽以上のご希望に間しましては、
1羽あたり1,600円(税込)にて追加を承ります
※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 14:00〜20:00(ラストオーダー 19:00)
ディナー 17:30〜20:00(ラストオーダー 19:00)
■定休日 水曜日 ■ご予約 075-223-2320まで



TAKAKI BAKERY

7大アレルギー不使用ケーキ
原材料に卵・乳製品・小麦粉を使用しておりません

《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ドし、自家製のいちごゼリー・ふとう・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のちに出荷しております
※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(水)
お渡し日: 12/23(木)〜12/25(土)



京都八百一本館 通販サイト

2021年11月オープン

クリスマスケーキ、おせちをはじめ、おせち用野菜、
みかんを販売しております。ぜひご利用ください。
<https://www.kyotoyaaoichihonkan.net/>



京都・京北に

京都八百一本館 郷蔵前

2022年春 オープン

詳しい情報は京都八百一本館のポイントカード会員様の
メールマガジンにて随時配信予定です。

※メールマガジン配信ご希望の方でポイントカード会員登録が
お済みでない方は本館1Fサービスカウンターにてお申し込みいただけます。



ご予約商品

お受け渡し日の
前日まで

《きょうのおかず》
蒸鴨ロースの
パーティーオードブル

¥3,900(税込)

きょうのおかずお手製の蒸鴨ロースと
たぐさんの冬野菜をつめ込んだパーティーオードブルです。

受け渡し場所: 2Fきょうのおかず
※要前日予約 ※受け渡し 17:00〜
※火曜日は定休日の為、販売いたしません。ご了承ください。

■営業時間 ランチ 11:00〜15:00 ※営業時間は変更になる
ディナー 17:00〜21:00(ラストオーダー) 可能性がございます
■定休日 火曜日 ■ご予約 075-223-2370まで

販売期間: 11/11(木)から
12/25(土)まで限定販売

Our cheeks are nice and rosy and comfy, cozy are we