

**CHICKEN BALLS**

材料: えのき1パック  
鶏むねミンチ250g、酒大さじ1、  
すりおろし生姜小さじ2、  
醤油小さじ2、片栗粉小さじ2、  
ごま油小さじ2

ソース材料: ごま油大さじ1/2、  
ねりごま大さじ1/2、  
ゆずポン酢大さじ1

えのきチキンボール  
えのきのみじん切りを加えてこの旨みをプラスしたチキンボール。今回はまんまるの形にしたかったのでたこ焼き器を使用しましたが、形にこだわらないなら丸めて焼いたり揚げてもOKです。

Come on, it's lovely weather for a sleigh ride together with you.

**MUSHROOM RAGU**

材料: マッシュルーム150g、  
まいたけ150g、玉ねぎ1/4個、  
にんにく1片、  
トマトペースト大さじ1、  
酒大さじ1、  
生クリーム大さじ1、  
塩こしょう適量

We're snuggled up together like two birds of a feather would be

**CILANTRO CHICKEN**

材料: 鶏むね肉1枚、八百一  
バクチーズ大さじ2、  
酒大さじ1

パクチーチキン  
八百一のパクチーソースで作るチキンはとっても簡単かつアレンジが効く一品です。サラダと食べたりパスタにしたりと冷蔵庫に常備しておくととても便利ですのでお試しください。

①むね肉を一口大の角切りにする  
②タッパーにカットしたむね肉、パクチーソース、酒をいれてよく揉み込む  
③時間があれば漬け込むと風味がアップします  
④高温のオーブンやトースターで少し焦げ目がつくまで焼く  
⑤粗熱がとれたらタッパーに入れ、冷蔵庫で保存

マッシュドさつま  
マッシュドポテトといえぱじゃがいもの印象が強いですが、海外では意外にさつまいもで作る人も人気です。茹でずに蒸して作るとベチャベチャにならずお芋のうまみも逃げず、丸ごと味わえます。

材料: さつま芋(大)1本、牛乳150ml、生クリーム100ml、バター大さじ3、きび砂糖大さじ1、本みん大きさじ2、塩こしょう適量

MASHED SWEET POTATO

おせち野菜詰め合わせ  
日本全国から選りすぐり集めたおせち料理に必要な野菜をまとめた使いやすいセットです。  
内容: えい、えび芋、殿芋(頭芋)、細ごぼう、金時人参、里芋、れんこん、竹の子水煮  
予約締切 12月20日  
発送日 12月26日から順次発送  
価格 ¥6,000(税込)

WEB通販  
限定商品  
40セット

HONEY SHRIMP

材料: えび12~15尾、  
はちみつ大さじ1、  
溶かしバター大さじ1、  
レモン皮すりおろし1個、  
すりおろし生姜小さじ1、  
塩こしょう適量

ハニーシュリンプ  
甘じょっぱいお味とえびのジューシーな口当たりがとってもクセになるこちらの料理は20分ほどで出来上がる簡単料理。おつまみや前菜にぴったりですのでぜひ熱々でお召し上がりください。

京都産こだわり特選おせち野菜詰め合わせ  
京都産のみにこだわり厳選した京都八百一おすすめのおせち野菜を詰め合わせたセットです。  
内容: えい、えび芋、殿芋(頭芋)、堀川ごぼう、葉つき金時人参、竹の子水煮、京北子宝里芋  
予約締切 12月20日  
発送日 12月26日から順次発送  
価格 ¥10,000(税込)

WEB通販  
限定商品  
20セット

TARTARE SAUCE

材料: 胡瓜1本、セロリ1本、玉ねぎ1/4個、すぐき漬30~40g、ゆで卵2個、マヨネーズ70g、ギリシャヨーグルト30g、塩こしょう適量

すくぎのタルタルソース  
ピクルスを使わず、秋冬に出回るすくぎ漬を使ったタルタルソースです。食べ応えがあるように一部の野菜は少し大きめにカット。フライものやチキン南蛮だけではなく野菜のソテーに添えても。

ASPARAGUS MOCHI

材料: アスパラガス2束、片栗粉大さじ2、かつお節小1パック、クリームチーズ30g、バゲット1本、バジル、パルメザンチーズ

必ず四方は余白を残しておいてください

八百一オリジナル  
「ECOいちご」  
ホリデーシーズンのひとときをお楽しみください

八百一の郷「京北農場」のいちごハウスでは、環境に配慮した京都京北産の「ECOいちご」を育てています。12月中旬より販売予定

Let's take that road before us and sing a chorus or two

POACHED PEAR

材料: 洋梨(かためのもの)2個、赤ワイン300ml、水150ml、砂糖150g、レモン1個、お好みのスパイス

洋梨の赤ワイン煮  
スパイスを効かせた赤ワインシロップで煮る洋梨は肌寒い日にぴったりのおやつ。冷やしても温めてどちらでもいける秋冬の定番デザートです。

京都八百一特選こだわりみかん  
毎年好評の京都八百一こだわりみかんの5kg箱。コクがあり味がしっかりとったおすすめのみかんです。

内容: 和歌山県有田市富原町産みかん5kg(MまたはSサイズ)  
予約締切 12月20日  
発送日 12月26日から順次発送  
価格 ¥6,800(税込)

WEB通販  
限定商品  
50セット

CHERRY TOMATO PIE

材料: ハイ生地1枚、トマト300g、千島酢大さじ1/2、はらみつ大さじ1/2、クリームチーズ30g、バゲット1本、バジル、パルメザンチーズ

ミニトマトイシ  
ミニトマトをたくさん使ったパーティーにおすすめの華やかなバゲットの下に忍ばせたチーズとバジルが良い働きをしています。ハイ生地は手作りでも冷凍のシートを使って手軽に仕上げても。

CHERRY TOMATO PIE

材料: ハイ生地1枚、トマト300g、千島酢大さじ1/2、はらみつ大さじ1/2、クリームチーズ30g、バゲット1本、バジル、パルメザンチーズ

ミニトマトイシ  
ミニトマトをたくさん使ったパーティーにおすすめの華やかなバゲットの下に忍ばせたチーズとバジルが良い働きをしています。ハイ生地は手作りでも冷凍のシートを使って手軽に仕上げても。

ASPARAGUS MOCHI

材料: アスパラガス2束、片栗粉大さじ2、かつお節小1パック、クリームチーズ30g、バゲット1本、バジル、パルメザンチーズ

必ず四方は余白を残しておいてください

必ず四方は余白を残しておいてください