



リニューアルして  
ボリュームアップしました

京都八百一本館 特製おせち三段重 限定50セット  
(30cm×20cm・約2〜3人前) ¥25,000(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(月) 18時  
お渡し日: 12月31日(土) 10時30分〜17時まで  
消費期限: 2023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、れんこん酢漬け、車海老旨煮、紅白なます小鯛笹漬、棒鱈、鰻照焼、重ね鯛昆布炙、ローストビーフ、ロースハム、スモークサーモン、オマール海老

京都  
八百一本館

リニューアルして  
ボリュームアップしました

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)  
¥45,000(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(月) 18時  
お渡し日: 12月31日(土) 10時30分〜17時まで  
消費期限: 2023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、いくら糖漬、味つけ数の子、叫き牛蒡、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、棒鱈、鰻照り焼、はじかみしゅうが、重ね鯛昆布炙、菊花煎餅漬け、芋きんとん、栗皮煮、里芋煮、穴子八幡巻、徳兵衛煮、鯛笠柚子

三の重

丹波あじわい鶏塩焼、杏子柿市松、金柑蜜煮、ローストビーフ、ロースハム、スモークサーモン、バタカンハーニユ、薫ハブリカピクルス、グリーンオリーブ

一の重  
車海老旨煮、鯛の子煮し、蛤佃煮、棒鱈、数の子、手鞠魁、伊達巻、とこふし、子持ち鮎甘露煮、鰻焼、スモークサーモン、はじかみ

二の重  
紅白龍錦、お多福豆、いか旨煮、菊(魚)、合鴨ロース、椎茸、人参(梅)、百合根、若桃甘露煮、鮎昆布巻、くわい、栗甘露煮、蓮根煮、穴子八幡巻、田作り、金柑

三の重  
葡萄豆(丹波黒豆)、鰻旨煮、菊苣煮、帆立貝旨煮、牛蒡田舎煮、紅白なます、いくら醬油漬、龍皮巻、鶏糸巻、鶏ロール、酢蓮根、さこしきし、鮎南蛮漬



杏庵 和風おせち「亀」三段重 限定20セット  
(21cm角・約4人前) ¥41,040(税込)

伝統的な味付けと美しい盛り付け。料理人の確かな技がぎゅえ渡る。祝いの膳をお楽しみください。

ご予約締切日: 12月26日(月) 18時  
お渡し日: 12月31日(土) 10時30分〜17時まで  
消費期限: 2023年1月1日



ご予約  
商品  
お受け渡し日の  
3日前まで

《セイボリー》  
ひな鶏の丸1羽ロースト  
¥2,600(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。団樂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

■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)  
ディナー 17:30〜21:00(フードL.O 20:00 / ドリンクL.O 20:30)  
■定休日 水曜日 ■ご予約 075-223-2320まで

※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  
※付け合わせのお野菜は含まれておりません



《タカキベーカリー》  
卵・乳・小麦を使わないケーキ(直径約15cm)  
¥3,456(税込)

卵・乳製品・小麦粉を使用せず、米粉(国産コシヒカリ)を使ったスポンジ生地で、黄桃と豆乳ホイップクリームをサンドし、自家製のいちごゼリー・ふどう・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: 11/30(水)  
お渡し日: 12/23(金)〜12/25(日)

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

クリスマス商品・2023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、予定数に足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のお届けを承ります。  
送料はお届け先1件につき990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。

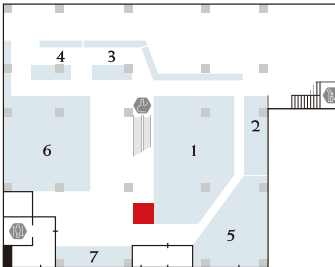
ご予約受付期間を過ぎた後のキャンセルの際は、商品代金のご返金はできません。あらかじめご了承ください。  
その他、詳しくはサービスカウンターまでお問い合わせください。

| 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) | 11月30日(水)                       |
| お渡し日                     | 12月23日(金)〜12月25日(日) 各日14時〜20時まで |
| おせちお重                    | ご予約締切日                          |
| お渡し日                     | 12月31日(土) 10時30分〜17時まで          |

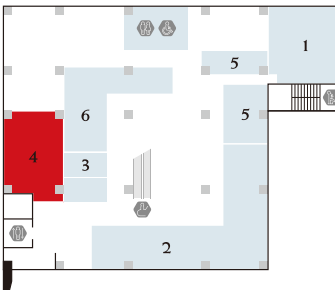
通販WEBのお知らせ

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.com/>

京都  
八百一本館



Happy Holidays  
2022-2023



京都八百一本館 通販サイト  
2022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.kyotoyaichihonkan.net/>



京都八百一 郷蔵前

京都八百一郷蔵前のレストランQumoiにて提供しています季節の果物をふんだんに使ったパブロフ。こちらはニュージーランドの伝統的なデザートで、メレンゲの生地をベースにクリームや果物をトッピングしたものです。ECOいちごの成長具合により変わるため正式な日付はまだ決定していませんが、12月中にQumoiの前にあるいちごファームで栽培されたECOいちごをふんだんに使ったパブロフが販売開始予定です。ぜひ京都八百一郷蔵前へお越しください。

<https://www.kyotoyaichigokuramae.com/>



ご予約  
商品  
当日予約可

《きょうのおかず》  
丹波あじわい鶏の葱みみれ  
¥3,500(税込)

きょうのおかずでご好評いただいている丹波あじわい鶏の葱みみれをご家庭でお楽しみいただけるようパーティーオーダーにいたしました。

受け渡し場所: 2Fきょうのおかず  
※要予約(当日予約可) ※受け渡し 17:00〜20:30  
※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 11:00〜15:30(ラストオーダー 15:00) ※営業時間は変更になる可能性があります  
ディナー 17:00〜21:00(ラストオーダー 20:30)  
■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