



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) ¥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(火) 18時
お渡し日: 12月31日(日) 10時30分〜17時まで
消費期限: 2024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
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(火) 18時
お渡し日: 12月31日(日) 10時30分〜17時まで
消費期限: 2024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、いくら醤油漬け、味つけ数の子、叫き牛蒡、車海老旨煮、とこふし煮、子持鯛昆布巻き、椎茸旨煮

二の重
紅白なます、小鯛笹漬け、くわい旨煮、れんこん酢漬、金時人参煮、小川巻き、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、栗渋皮煮、里芋煮、穴子八幡巻、徳先菊煮、鯛笠柚子

三の重
月夜めじわい鶏袖焼、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、バテドカンハーニユ、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、数の子、紅白餅餅、鯛焼焼、伊達巻、田作り、葡萄豆(月夜黒豆)、合鴨ロース、龍巻、栗きんとん、はじかみ

二の重
蛸旨煮、連根煮、鶏ロール、鮎昆布巻、お多福豆、子持ち鮎甘露煮、鰻の子煮、徳先菊、人参(梅)、海苔煮、手巻巻、椎茸、くわい

三の重
棒鱈、牛蒡田舎煮、百合根、若狭甘露煮、金柑、いくら醤油漬け、錦糸巻、酢蓮根、さごしきしし、スモークサーモン、鮎鯛煮、紅白なます



杏庵 和風おせち「姫」三段重 杏庵
限定20セット
(20cm角、約3人前) ¥32,400(税込)

「お姫様」を連想させる上品華やかな盛りつけが特徴です。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(火) 18時
お渡し日: 12月31日(日) 10時30分〜17時まで
消費期限: 2024年1月1日(月)

クリスマス商品・2024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のお届けを承ります。

送料はお届け先1件につき1,210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。

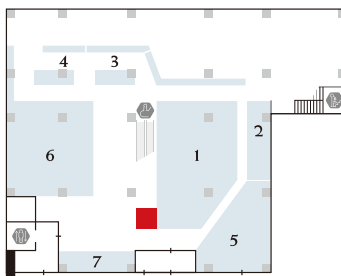
その他、詳しくはサービスカウンターまでお問い合わせください。

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)	11月30日(木)
お渡し日	12月23日(土)〜12月25日(月) 各日14時〜20時まで
おせちお重	ご予約締切日 12月26日(火) 18時 お渡し日 12月31日(日) 10時30分〜17時まで

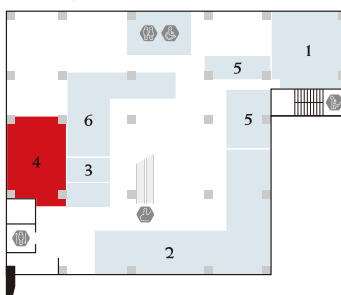
通販WEBのお知らせ

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)



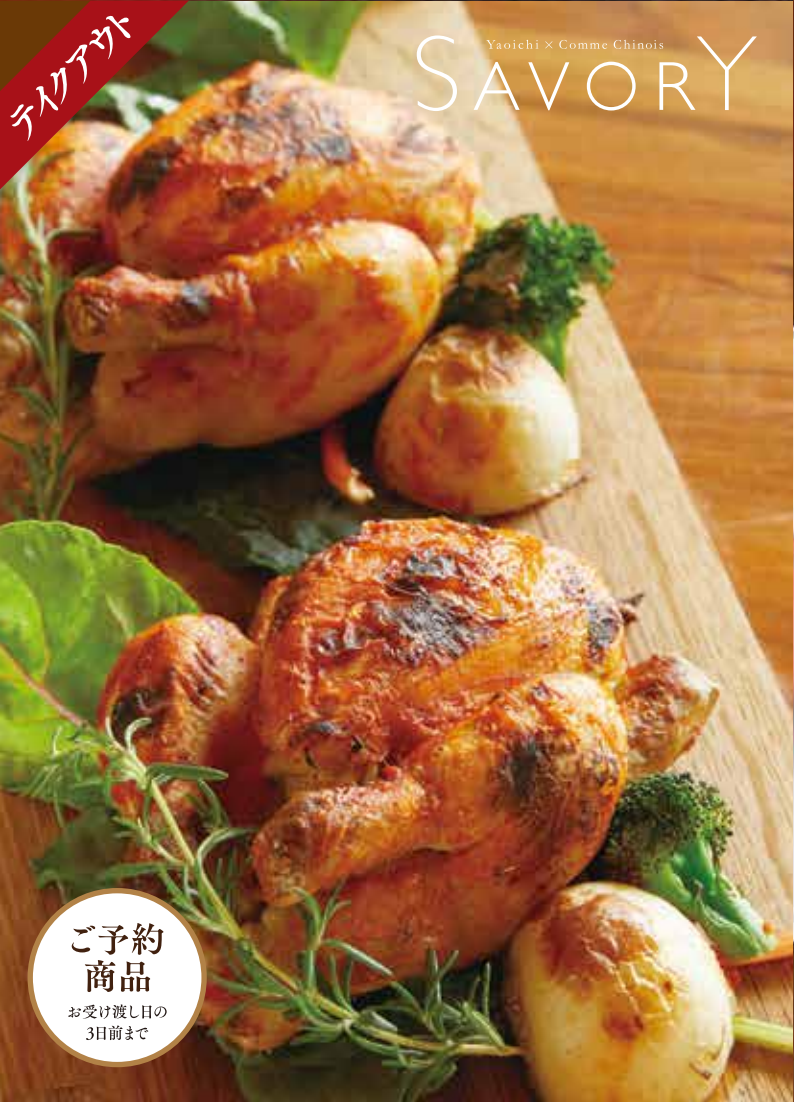
お渡し場所: 2F くらすルーム(下記赤枠部分)



〒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
2023-2024



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
¥3,600(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アイクアウトアイテムをご用意いたしました。団楽のひとときをお過ごしください。

受け渡し場所:
3Fセイボリー店頭にて
受け渡し時間:
11:30〜16:00 / 17:30〜20:00
※焼き立ての状態で配達させていただきます
※水曜日は定休日の為
ご予約を承ることが出来ません
※付け合わせのお野菜は含まれておりません

■定休日 水曜日 ■ご予約 075-223-2320まで



予約限定

TAKAKI BAKERY

《タカキベーカリー》
卵・乳・小麦を使わないケーキ(直径約15cm)
¥3,759(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、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・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・くるみ・えび・かに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、スポンジケーキ生地の食感が異なります。

ご予約締切日: 11/30(木)
お渡し日: 12/23(土)〜12/25(月)

8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。



期間限定

京都八百一本館 通販サイト
2023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/>



京都八百一本館 郷蔵前

京都八百一本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月中旬に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。ぜひ京都八百一本郷蔵前へお越しください。

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



店内のみ

ご予約
商品
ご利用日の
前日まで

《きょうのおかず》
きょうのおかずの地鶏の水炊き
お一人様 ¥6,500(税込)

じっくり煮込んだ白濁スープは旨味たっぷり。京都産の地鶏、旬の野菜を自家製コンطرで召し上がっていただくこの時期限定の水炊きコースです。この機会にぜひ一度ご賞味ください。

※2名様からの前日までの要予約。ディナー営業時のみご提供

■営業時間 ランチ 11:00〜15:30(ラストオーダー15:00)
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