



材料:

赤キャベツ1/8個、アーリーレッド1/6個、ライスペーパー2枚、天かす大さじ1、かつお節1パック、片栗粉大さじ1、塩こしょう、油

CABBAGE RICE ROLL



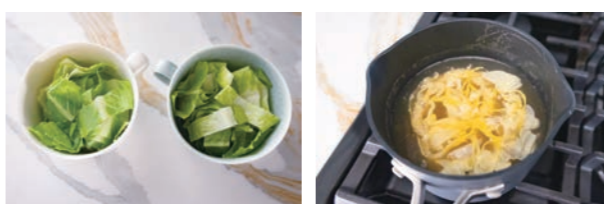
①赤キャベツとアーリーレッドをスライサーで細かくスライスする ②①にかつお節、天かす、片栗粉を混ぜ込み、塩こしょうで味付けする ③フライパンに油と水小さじ1を入れライスペーパーを置く



④②のせの上にライスペーパーを重ね加熱し、両面焼きつける

キャベツライスロール

紫色の野菜だけで彩り美しく仕上げるライスペーパーのお好み焼き。キャベツや玉ねぎの甘みとこんがり焼いたライスペーパーのお味がおつまみにもぴったり。あっさりした味わいながら食べ応えがある一品です。



①レタスをちぎるかカットし、マグカップいっぱいに入れる ②その他の材料でたまごスープを作り、熱々のスープをレタスにかけて完成

材料:
レタス1~2枚、たまご1個、水400ml、鶏ガラスープの素大さじ1、水溶性片栗粉(片栗粉小さじ1、水小さじ1)、塩こしょう

レタススープ

爽やかなレタスの風味ととろりとしたたまごスープが絶妙。10分もあれば作れるので材料さえあれば忙しい日でも手軽に作れます。あっさりやさしいスープなので朝食や食欲がないときにもぜひどうぞ。



LETTUCE SOUP

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



TORTILLA QUICHE

材料:
たまご3個、ベーコン2枚、マッシュルーム2個、ほうれん草60g、クリームチーズ大さじ1、トルティーヤ1枚、塩こしょう

トルティーヤキッシュ

パイ生地代わりにトルティーヤを使うことでサクサクした食感を楽しめる新しい味わいのキッシュは、ぜひ熱々を楽しんでください。パリパリとしたクラストが癖になります。

おせち野菜詰め合わせ
日本全国から選りすぐって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: (わい、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(金)
発送日 12月26日(木)から順次発送
価格 ¥7,000(税込)

WEB通販
限定商品
限定数
40セット



①薄く油をひいた耐熱容器にトルティーヤをセットする ②軽くトースターした具材をトルティーヤ型の中に入れる ③ボウルでたまご、クリームチーズ、塩こしょうをよく混ぜる ④トルティーヤ型にたまご液を注ぎ、オーブントースターでたまごが固まるまで焼く

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



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: (わい、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(金)
発送日 12月26日(木)から順次発送
価格 ¥11,000(税込)

WEB通販
限定商品
限定数
20セット



OMELETTE TACOS

材料:
たまご2個、ベーコン1枚、マッシュルーム3個、トルティーヤ1枚、ペペリーフ適量、塩こしょう

オムレツタコス

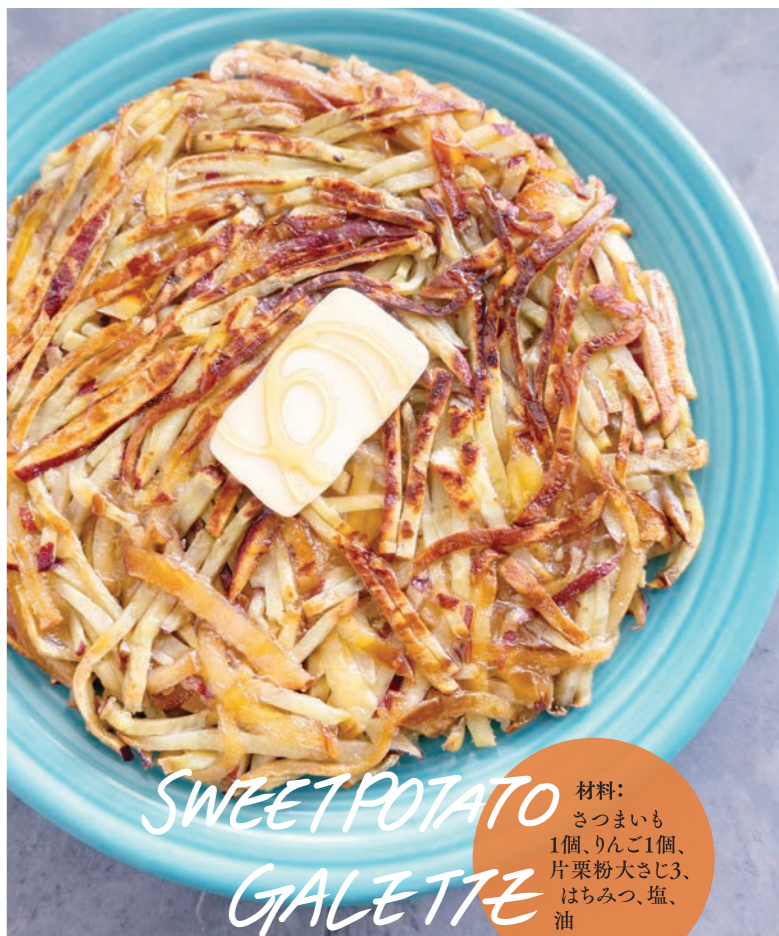
朝食やランチにぴったりの食べ応えのあるこちらのタコスは、サクサクに焼いたトルティーヤとふんわりとしたオムレツ、ペペリーフのフレッシュ感が後を引きまします。



①マッシュルームはスライス、ベーコンは短冊切りにする ②フライパンでベーコンを炒め油が出たら、マッシュルームを加えて火を通す ③②に溶いて塩こしょうをしたたまごを加える



④たまごに火が通る前にトルティーヤをかぶせて焼く ⑤裏返して裏面をさっと焼いた後ペペリーフをのせる



SWEET POTATO GALETTE

材料:
さつまいも1個、りんご1個、片栗粉大さじ3、はちみつ、塩、油

さつまいもガレット
秋冬に美味しい素材を使って作る満足感のあるこちらのおやつは、お好みでアイスクリームやホイップクリームを添えると華やかなおもてなしのデザートになります。



BURGER TACOS

材料:
牛ひき肉90g、チェダーチーズ1枚、トルティーヤ1枚、レタス、塩こしょう(ソース、ケチャップ大さじ1、マヨネーズ大さじ1、マスタード大さじ1/2、酢小さじ1/2、玉ねぎみじん切り1/8個分)

バーガータコス
とろとろチーズとジューシーなビーフパティ、歯ざわりのよいレタスとカリッと焼いたトルティーヤが相性抜群。ファストフードの定番をタコススタイルにアレンジすることで親しみやすさと新鮮さを感じられます。



①ソース用の玉ねぎをみじん切りし水にさらして辛みをとっておく ②レタスを太めの短冊切りにする ③ソースの調味料と玉ねぎを混ぜ合わせる



④塩こしょうした牛ひき肉をトルティーヤの上に伸ばす ⑤お肉の面を下にして油を軽くひいたフライパンで加熱する



⑥お肉が焼けたら裏返してチーズをのせ、蓋をしてチーズを溶かす ⑦レタス、ソースをかけて半折にしていた



フルーツ生春巻
もちもちした食感のライスペーパーとジューシーなフルーツがよく合うヘルシーなのに見栄えもするデザートです。今回のディップはギリシャヨーグルトですが、ココナッツソースやナッツソースもよく合います。

FRUIT ROLL

材料:
ライスペーパー、お好みのフルーツ、ミント、ギリシャヨーグルト



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北産の「ECOいちご」を育てています。12月中旬より販売予定



GRAPEFRUIT SALAD

材料:
グレープフルーツ1個、生ハム1~2枚、酢小さじ1/2、はちみつ小さじ1、オリーブオイル小さじ1



①お好みのフルーツ、ミントの用意をする ②水でぬらしたライスペーパーで具材を巻いてギリシャヨーグルトをディップしてお召上がりください

デザートラップ
甘みのある具材とほんのり塩味のあるトルティーヤを合わせる新しいスタイルのデザート。具材やトッピングを自由に選べるので、パーティーなどで各々の好みに合わせたものを作るのも楽しいです。



①トルティーヤに裏ん中まで切り込みを入れる ②4面に用意した具材をそれぞれ置く



③切り込みを入れたところをばたんと折り込む ④折り込んだところをまた折り込み三角の形にする



⑤フライパンで両面の生地が色づくまで焼く



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のったおすすめのみかんです。
内容: 和歌山県有田市宮原町産 みかん5kg(MまたはSサイズ)
予約締切 12月20日(金)
発送日 12月26日(木)から順次発送
価格 ¥7,800(税込)

WEB通販
限定商品
限定数
50セット

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



グレープフルーツサラダ

10分もあればできるこのサラダはとってもさっぱりしているので重めのメインに合わせるのがおすすめ。お好みで柔らかなめの葉野菜を組み合わせても。

①グレープフルーツを生ハムを器に盛り付けドレッシングをかける