



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(金) 18時
お渡し日: 12月31日(水) 10時30分〜17時まで
消費期限: 2026年1月1日(木)

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、棒鰯、鰻照焼、重ね鰻昆布、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(金) 18時
お渡し日: 12月31日(水) 10時30分〜17時まで
消費期限: 2026年1月1日(木)



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、いくら鰻油漬、味つけ数の子、明き牛蒡、車海老旨煮、とこふし煮、子持鰻昆布巻、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、小川巻、棒鰯、鰻照り焼、はじかみしろう、重ね鰻昆布、菊花煮酢漬、芋きんとん、栗皮煮、里芋煮、穴子八幡巻、惣先菊煮、鰻笠柚子

三の重
丹波わじわい鰻油漬、杏子柿市松、金柑煮、ローストビーフ、ロースハム、スモークサーモン、ハチドカンバーニユ、薫パプリカピクルス、グリーンオリーブ

一の重
車海老旨煮、数の子、紅白蒲鉾、鰻油漬、伊達巻、田作り、葡萄豆(丹波黒豆)、合鴨ロース、龍皮巻、栗きんとん、はじかみ

二の重
蛸旨煮、蓮根煮、鶏ロール、鮎昆布巻、お多福豆、子持ち鮎甘煮、鰻の子煮、惣先菊、人参(梅)、鰻煎煮、手毬巻、椎茸、くわい

三の重
棒鰯、牛蒡田舎煮、百合根、若桃甘煮、金柑、いくら鰻油漬、錦糸巻、酢蓮根、さごきずし、スモークサーモン、蛤佃煮、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・全36品) ¥32,400(税込)

「お姫様」を連想させる上品華麗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(金) 18時
お渡し日: 12月31日(水) 10時30分〜17時まで
消費期限: 2026年1月1日(木)

クリスマス商品・2026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。

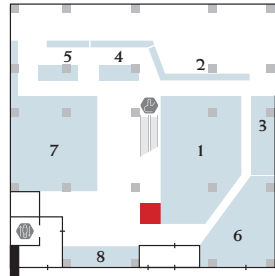
ご予約受付期間を過ぎた後のキャンセルの際は、商品代金のご返金はできません。あらかじめご了承くださいませ。
その他、詳しくはサービスカウンターまでお問い合わせください。

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(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(日)
お渡し日	12月24日(水) 14時〜20時まで
ご予約締切日	12月26日(金) 18時
お渡し日	12月31日(水) 10時30分〜17時まで

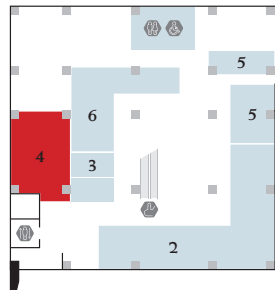
通販WEBのお知らせ

下記の通販WEBページよりもお申し込みが可能です
<https://www.kyotoyaoichihonkan.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.kyotoyaoichihonkan.net/>



ご予約
商品
お受け渡し日の
3日前まで

《セイボリー》
六角農場バジルでマリネした
ひな鶏のロースト
¥3,240(税込)

セイボリーでは、ご家庭でクリスマスシーズンに楽しめるテイクアウト商品を期間限定で用意いたします。ぜひご賞味ください。

受け渡し場所: ※12月24日(水)は営業いたします
3Fセイボリー店頭にて

受け渡し時間:
11:30〜20:00

■定休日 水曜日 ■ご予約 075-223-2320(直通)またはセイボリー店頭まで

販売期間:12/11(木)から
12/25(木)まで限定販売



《タカキベーカリー》
卵・乳・小麦を使わないケーキ(直径約15cm)
¥3,867(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、貴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。

※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
※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・かにアレルギーについて検査したのちに出荷しております

ご予約締切日: 11/30(日)
お渡し日: 12/24(水) 14時〜20時

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
2025年11月オープン

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.kyotoyaoichihonkan.net/>

coming soon

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。ぜひ京都八百一郷蔵前へお越しください。

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



ご予約
商品
2日前までのご予約
2名様から

《きょうのおかず》
鴨なベコース
お一人様 ¥8,000(税込)

濃厚な旨みかたまらない鴨肉と、こまごまになるほどの相性の良い九条ネギで鴨鍋に。これ以上無い冬のごちそうをご堪能ください。

※2名様からの2日前までの要予約。デイ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