

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（土）18時
お渡し日：12月31日（木）10時30分~17時まで
消費期限：2027年1月1日（金）

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、鰤照焼、重ね鯛昆布〆、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



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（土）18時
お渡し日：12月31日（木）10時30分~17時まで
消費期限：2027年1月1日（金）

一の重
伊達巻、田作り、紅白かまぼこ、黒豆煮、合鴨ゆずしょうゆ、いくら醤油漬け、味つけ数の子、叩き牛蒡、車海老旨煮、とこぶし煮、子持鮎昆布巻き、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、鰤照り焼、はじかみしょうが、重ね鯛昆布〆、菊花蕪酢漬け、芋きんとん、栗渋皮煮、里芋煮、穴子八幡巻、穂先筍煮、網笠柚子

三の重
丹波あじわい鶏柚庵焼、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、パテドカンパーニュ、蕪パプリカピクルス、グリーンオリーブ



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）¥35,424（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（土）18時
お渡し日：12月31日（木）10時30分~17時まで
消費期限：2027年1月1日（金）

一の重
車海老旨煮、数の子、紅白蒲鉾、鰤柚庵焼、伊達巻、田作り、衛菊豆（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、子持ち鮎甘露煮、鱈の子煮、穂先筍、人参（梅）、蒟蒻煮、手毬麸、椎茸、くわい

三の重
棒鱈、牛蒡田舎煮、百合根、若桃甘露煮、金柑、いくら醤油漬け、錦糸巻、酢蓮根、さざしきずし、スモークサーモン、蛤佃煮、紅白なます

クリスマス商品・2027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1,430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29日（日）
お渡し日　12月24日（木）14時~20時まで	

おせちお重	ご予約締切日	12月26日（土）18時
	お渡し日	12月31日（木）10時30分~17時まで

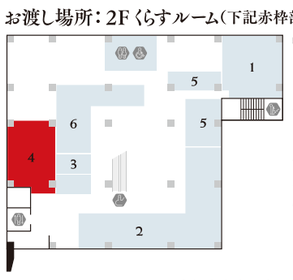
通販WEBのお知らせ
下記の通販WEBページよりもお申し込みが可能です
https://www.kyotoyaoichihonkan.net/

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）



1F
1 京都八百一
2 クック1/2
3 牧野
4 いづつ屋
5 ザ・ブレッド
6 パントリー
7 シーズン

お渡し場所：2F くらすルーム（下記赤枠部分）



2F
1 きょうのおかず
2 パントリー
3 ハーモニアス
4 くらすルーム
5 前田豊三郎商店
6 アンジェ ボンルパス

京都 八百一本館

〒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.com/



京都 八百一本館

Happy Holidays
2026-2027

テイクアウト



Kyoto Yaoichi SAVORY

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
販売期間：12/11（金）から12/25（金）まで限定販売

¥3,456（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ご用意いたします。ぜひご賞味ください。

受け渡し場所：
3Fセイボリー店頭にて

※12月16日（水）・23日（水）定休日の為ご予約を承っておりません

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

予約限定



8大アレルゲン不使用ケーキ
原材料に卵・乳製品・小麦粉を使用しておりません。

《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で、黄桃と豆乳入り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。

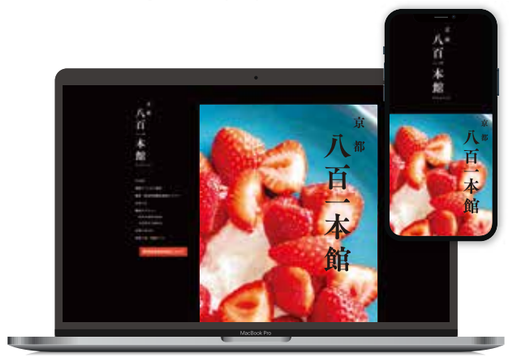
※卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、スポンジケーキ生地の食感が異なります。
※本品は、独立した製造ラインで製造し、卵・乳・小麦・そば・落花生・くるみ・えび・かにアレルゲンについて検査したのちに出荷しております。

ご予約締切日：11/29（日）
お渡し日：12/24（木）14時~20時まで

期間限定

京都八百一本館 通販サイト
2026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/





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バ。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バ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/

Qumoi営業日
11月：土曜日 日曜日 月曜日 3日（火）・19日（木）・20日（金）・26日（木）・27日（金）
12月：土曜日 日曜日 月曜日 ※22日（火）から1月2日（土）は年末年始休業
1月 ：土曜日 日曜日 月曜日 ※3日（日）から営業

店内のみ



きょうのおかず

ご予約商品
ご利用日の前日まで

《きょうのおかず》
九条ネギと京赤地鶏のすき焼き
お一人様 ¥7,000（税込）

余分な脂肪が少なくヘルシーで旨味の強い京赤地鶏をすき焼きにこの時期の甘みの増す九条ネギをたっぷりとご用意致しました。

※2名様からの前日までの要予約。ディナー営業時のみのご提供

■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