

新鮮な素材を活かした京都一流料亭の味 存分に堪能下さい

平成二十九年 八百忠本店

おせち料理



**おせち料理 三段重**  
43,200円  
(税込)  
6寸半

- 一の重**
- 伊勢海老酒蒸し
  - 田作り
  - 数の子粕漬
  - 丹波葡萄豆 千代呂木
  - むかご松葉とし
  - 叩きごぼう
  - 鮮龍皮巻
  - いぶし鮭姑巻
  - 初音楽
  - 針魚手綱寿司
  - 唐蔥 大根
  - むすび蒲鉾
  - 日の出蒲鉾
  - 鮓柔が煮
  - 蛤黄金焼
  - 蟹軟炒焼
- 三の重**
- 鯨昆布巻
  - ぼうだら
  - 海老芋
  - 手越麩
  - きぬさや
  - 梅花人參
  - 筍土佐煮
  - 車海老旨煮
  - 堀川牛蒡鶏そぼろ鍋込
  - 八幡駒蒔田舎煮
  - 子持ら鮎有馬煮
  - 伊達巻き玉子
  - のし梅千代結び
  - 花達根明太鍋込み
  - 青味大根
  - 紅白なます
- 二の重**
- 真魚鯉西京漬
  - 紅白菊花蒸
  - 鳥賊蜜丹貝炒焼
  - 鯛口羅斯とんこ煮
  - 柚子釜いくら
  - 鱈磯部巻
  - 南瓜カステラ
  - 和牛味噌ロースト
  - 子持ら鮎有馬煮
  - 伊達巻き玉子
  - 丹波葡萄豆
  - 叩きごぼう
  - 初音楽
  - 有平蒲鉾
  - 鶏松風
  - 紅白なます
  - 伊達巻玉子
  - 伊達巻味噌柚庵漬
  - 鯨昆布巻
  - 子持ら鮎有馬煮
  - 鮮龍皮巻

**おせち料理 二段重**  
27,000円  
(税込)  
7寸

- 一の重**
- 車海老酒蒸し
  - 田作り
  - 数の子
  - 丹波葡萄豆
  - 千代呂木
  - 叩き牛蒡
  - 初音楽
  - 有平蒲鉾
  - 鶏松風
  - 紅白なます
  - 伊達巻玉子
  - 伊達巻味噌柚庵漬
  - 鯨昆布巻
  - 子持ら鮎有馬煮
- 二の重**
- 花達根明太鍋込み
  - 鱈の昆布巻
  - 蟹軟炒焼
  - 鴨口羅斯とんこ煮
  - ぼうだら
  - 海老芋
  - 手越麩
  - 慈姑
  - きぬさや
  - 梅花人參
  - 鳥賊松笠
  - 堀川牛蒡鶏そぼろ鍋込
  - 助子旨煮
  - 八幡駒蒔田舎煮
  - 鮮龍皮巻

**おせち料理 一段重**  
16,200円  
(税込)

- 一の重**
- 伊達巻玉子
  - 有平蒲鉾
  - 果甘露煮
  - 千代呂木
  - 丹波葡萄豆
  - 蟹軟炒焼
  - 手綱蒔田
  - 梅花人參
  - 助子旨煮
  - ぼうだら
  - 海老芋
  - 繪馬慈姑
  - きぬさや
- 二の重**
- 亀甲筍土佐煮
  - 鶴人參旨煮
  - 数の子
  - お祝い車海老
  - 田作り
  - 鴨口羅斯
  - 錦西京味噌柚庵焼
  - はじかみ
  - 紅白膳
  - 叩き牛蒡
  - 鶏松風
  - 梅巻麩

お申し込み・お問い合わせ

京都府綴喜郡井手町北玉水53番地

**八百忠本店** 0120・81・2028

創業天保年間京の老舗