

一人前



五人前



年末年始 特別お持ち帰り ご予約 受付中!!

ご予約は
お早めに

お渡し期間

12/31(水) ~ 1/3(土)

金華

きんか

1人前	12貫	4,200円	(税込)
3人前	36貫	12,600円	(税込)
4人前	48貫	16,800円	(税込)
5人前	60貫	21,000円	(税込)

・本まぐろ中とろ
・いか
・真鯛昆布締め
・本まぐろ赤身
・のどぐろ
・ほたて ・数の子
・茹でずわい蟹
・有頭ぼたん海老
・うにいくら
・うなぎ ・切り玉子

一人前



五人前



王道ネタ
詰まった
定番大皿

黒漆

くろし

1人前	10貫	1,980円	(税込)
3人前	30貫	5,940円	(税込)
4人前	40貫	7,920円	(税込)
5人前	50貫	9,900円	(税込)

・本まぐろ赤身
・いか
・真鯛昆布締め
・生サーモン
・玉子
・つぶ貝
・蒸し海老
・穴子
・ねぎとろ
・サーモン親子いくら

一人前



五人前



紅楼

こうろう

1人前	12貫	2,900円	(税込)
3人前	36貫	8,700円	(税込)
4人前	48貫	11,600円	(税込)
5人前	60貫	14,500円	(税込)

・本まぐろ中とろ
・いか
・真鯛昆布締め
・本まぐろ赤身
・生サーモン
・ほたて
・茹でずわい蟹
・赤海老 ・数の子
・穴子 ・いくら
・切り玉子

梅餅
椎茸醤油煮
焼き湯葉醤油味
かに信田巻
エンドウ醤油漬け
クランベリーとクルミのシロップ煮
紅ズワイガニの紅白テリヌ
中華わかめ
鮑醤油煮
銀鮭柚庵焼き
空豆塩煮
きゅうり醤油漬け
真鱈子と昆布甘露煮
合鴨オレンジソース煮
杏子白ワイン煮
鰯と小松菜の数の子和え
枝豆と海老の豆腐蒲鉾
金柑煮

2
の
重

1
の
重

抹茶金箔ようかん
蓮根山椒煮
筍土佐煮
にしん昆布巻
牛蒡煮
梅麩甘煮
黒豆煮
花びら百合根餡
芋きんとん
栗甘露煮
海老艶煮
二色梅ゼリー串
伊達巻
若桃のシロップ漬け
紅蒲鉾
白蒲鉾
数の子醤油漬け
大根と人参のなます
いくら醤油漬け
たこ照り焼き
片口鰯の田作り

10食限定

京都岡崎 仕出し処ともえ監修

祇園2段重
+贅沢かにちらし

30,000円^(税込)

【3~4人前計41品】
紙重21.3×21.3×H5.3
※写真はイメージです

12月15日までにご予約の方対象

おせち早期予約キャンペーン

キャンペーン期間内に、ご予約頂くと代金お支払いの際

3,000円分のお食事券をプレゼント

贅沢かにちらし