

一人前

五人前



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
・有頭ほたん海老
・うにいくら
・うなぎ
・切り玉子

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)

一人前



五人前



一人前

五人前



红楼
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

黒漆
くろうるし

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

※写真はイメージです。※実際のお持ち帰り商品の器とはデザインが異なる場合があります。貸桶ではありません。※中身の変更は致しかねます。ご了承ください。

2の重

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ーヌ
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
真鯛子と昆布甘露煮
合鴨オレンジソース煮
杏子白ワイン煮
鯛と小松菜の数の子和え
枝豆と海老の豆腐蒲鉾
金柑煮

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 + 豊沢かにちらし

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



豊沢かにちらし