



八重桜 高級二段重  
「三〜四人前」

祇園 GION

メインにはロブスター、ローストビーフ、スモークサーモン、生ハムなど、洋風メニューを贅沢に使い、正月の食卓を豪華に彩ります。選り抜いた食材と、京都ならではの出汁の旨味を生かした煮しめは、自慢の料理です。21種類のおせち料理を盛り込んでいます。家族みんなで食べられるように人気のおせち料理だけを選んで盛り付けています。

祇

園



一の重

ロブスター

新しい1年を健康で過ごし、腰が曲がるまで長生きできますようにという願いを込めています。

ローストビーフ

子供にも人気のローストビーフ。正月の食卓を豪華に！



生ハムのキャビア添え

生ハムに贅沢にキャビアをトッピングしています。



スモークサーモンのいくら添え

子宝にめぐまれるようにという願いが込められています。人気のスモークサーモンとの組み合わせました



一の重

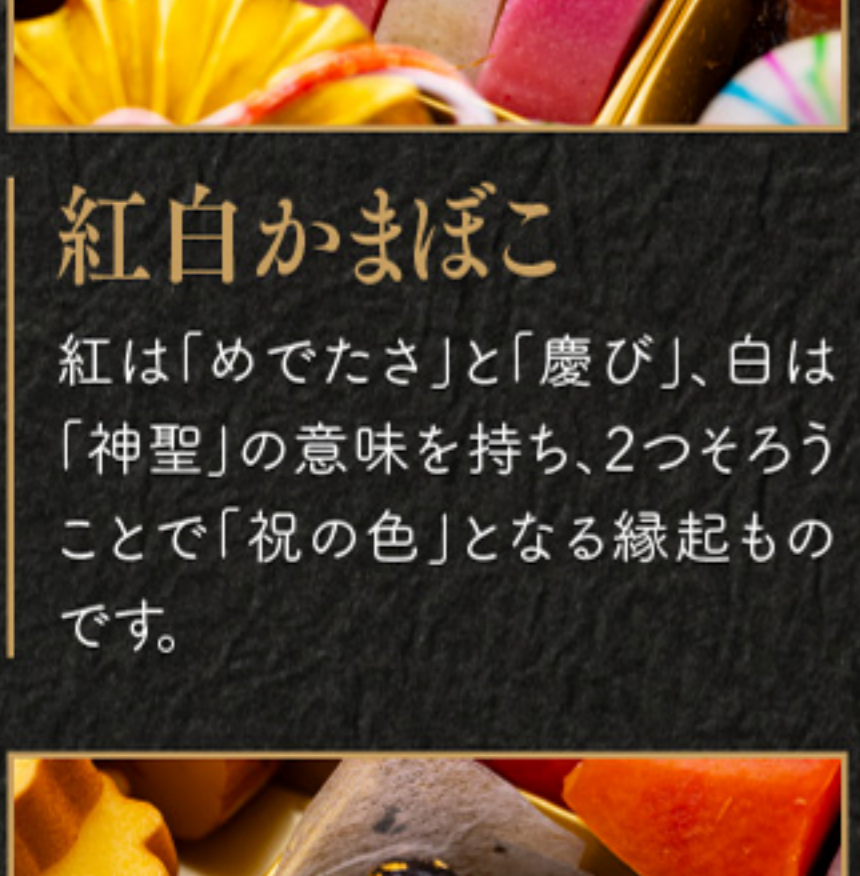
- ★ロブスター
- ★ローストビーフ
- ★生ハムのキャビア添え
- ★スモークサーモンのいくら添え
- スモークチキンマリネ
- チーズ入りミートテリーヌ
- チキンと彩野菜のレモンペッパー焼き
- スモークサーモンのいくら添え
- 生ハムのキャビア添え

祇

園



二の重



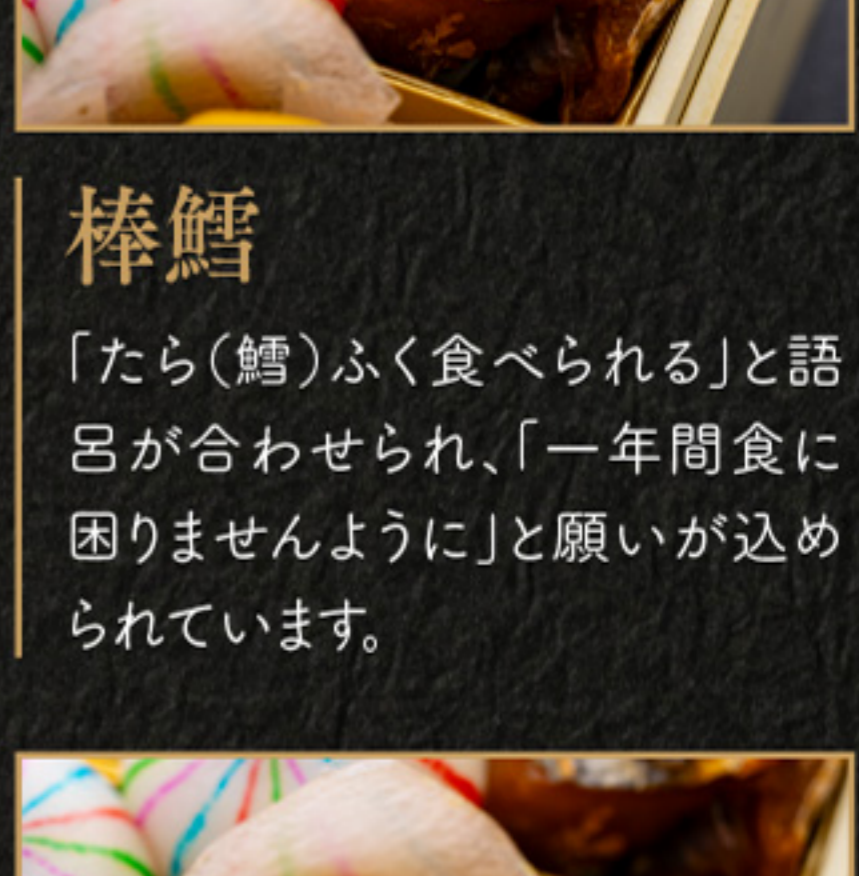
紅白かまぼこ

紅は「めでたさ」と「慶び」、白は「神聖」の意味を持ち、2つそろって「祝の色」となる縁起ものです。



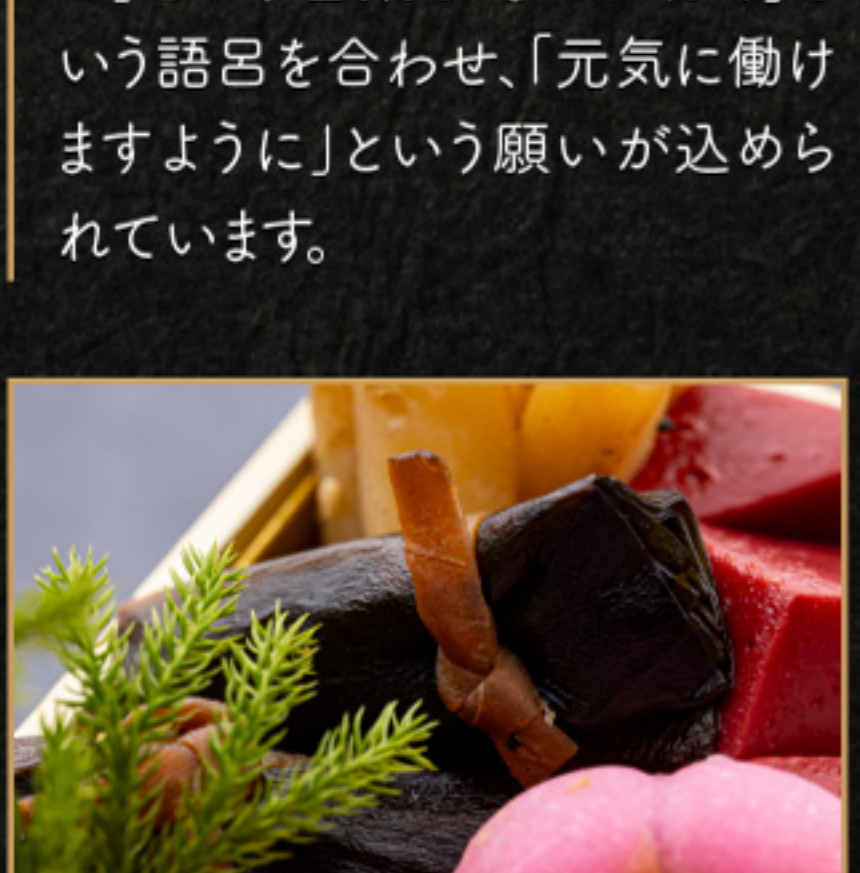
伊達巻き

巻物の形をしていることから、学問が成就するようという願いが込められています。



棒鱈

「たら(鱈)ふく食べられる」と語呂が合わせられ、「一年間食に困りませんように」と願いが込められています。



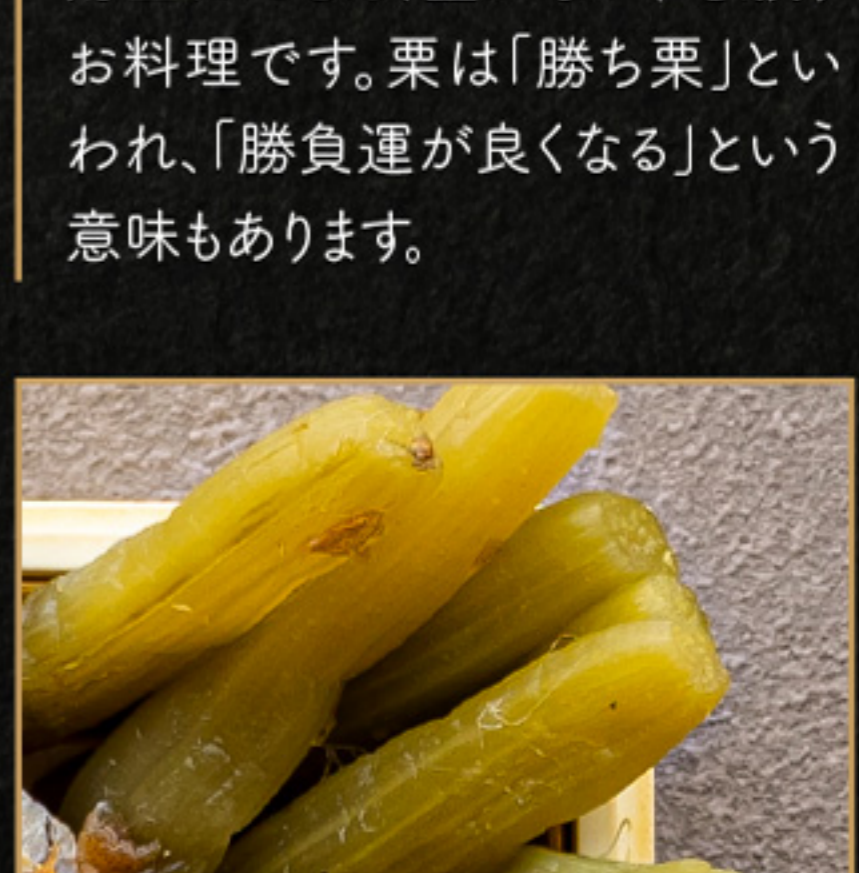
黒豆

「丈夫」「健康」の意味を持つ「まめ」という言葉と「まめに働く」という語呂を合わせ、「元気に働けますように」という願いが込められています。



金時人参煮

家族と一緒に仲良く暮らすという願いや、「にんじん」のように「ん」の音を含む食材は、「運」が付くので縁起がいいとされています。



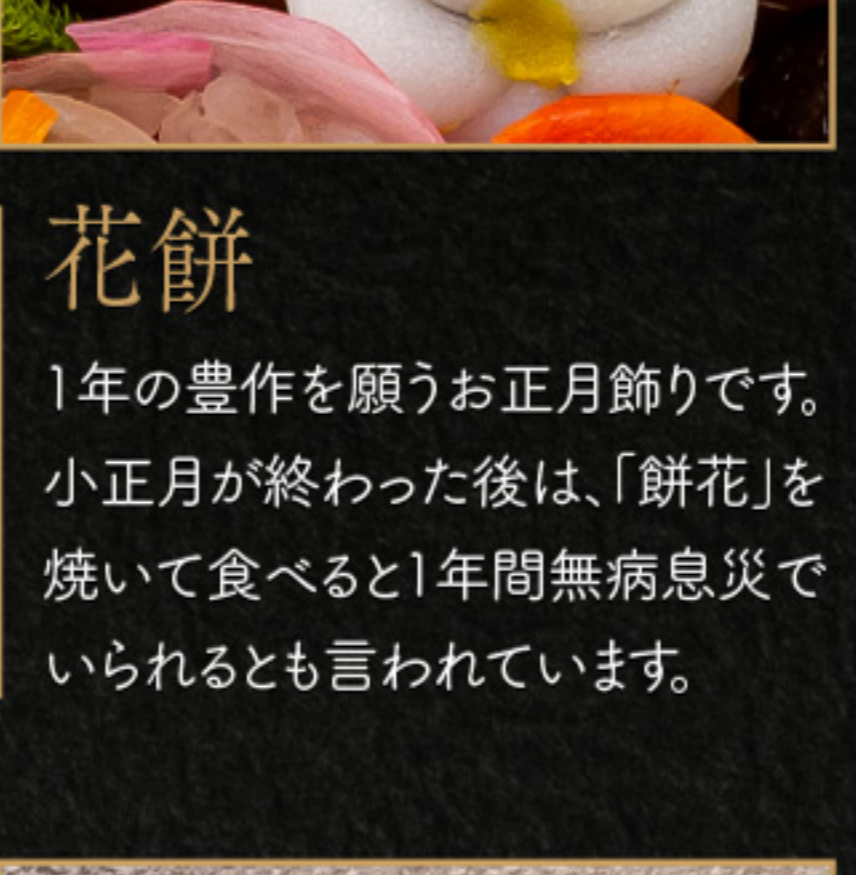
栗甘露煮

見た目の美しさを黄金色に輝く財宝にたとえ、豊かな1年を願うお料理です。栗は「勝ち栗」といわれ、「勝負運が良くなる」という意味もあります。



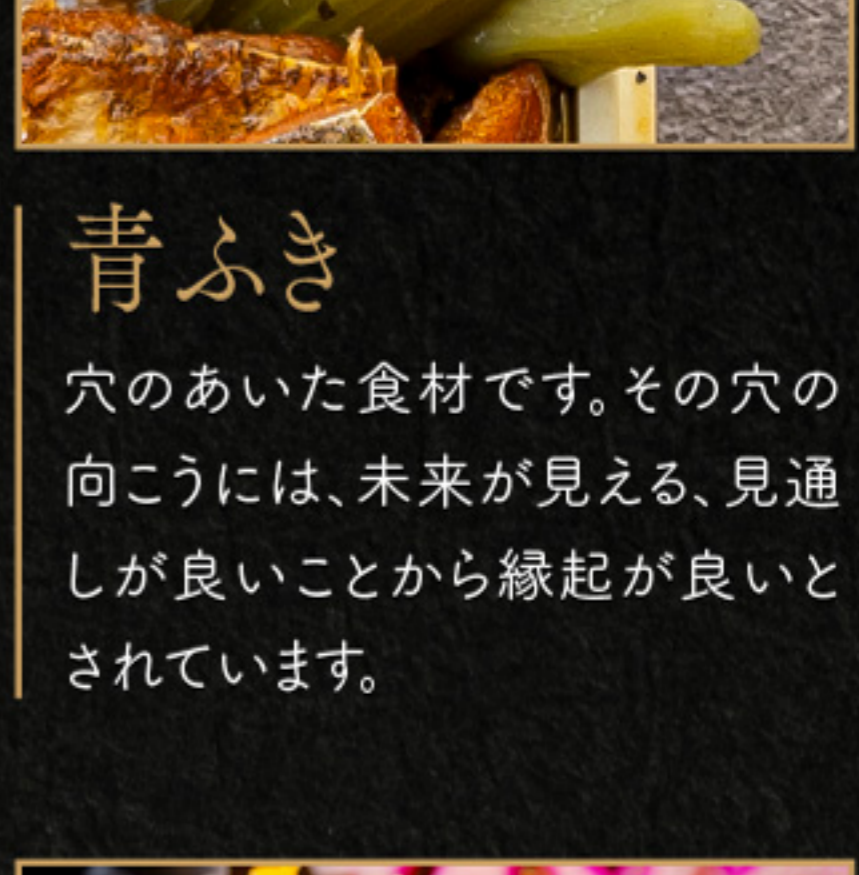
昆布巻き

お祝いの意味や不老長寿の願いが込められています。また、子孫繁栄の意味もあると言われています。



花餅

1年の豊作を願うお正月飾りです。小正月が終わった後は、「餅花」を焼いて食べると1年間無病息災でいられるとも言われています。



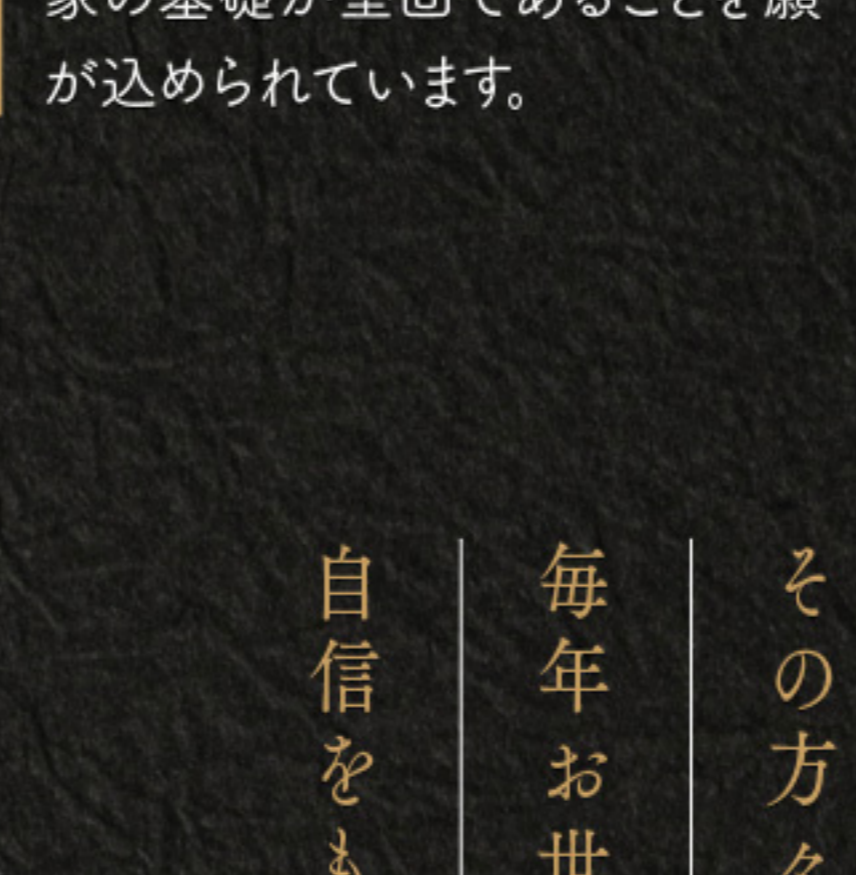
青ふき

穴のあいた食材です。その穴の向こうには、未来が見える、見通しが良いことから縁起が良いとされています。



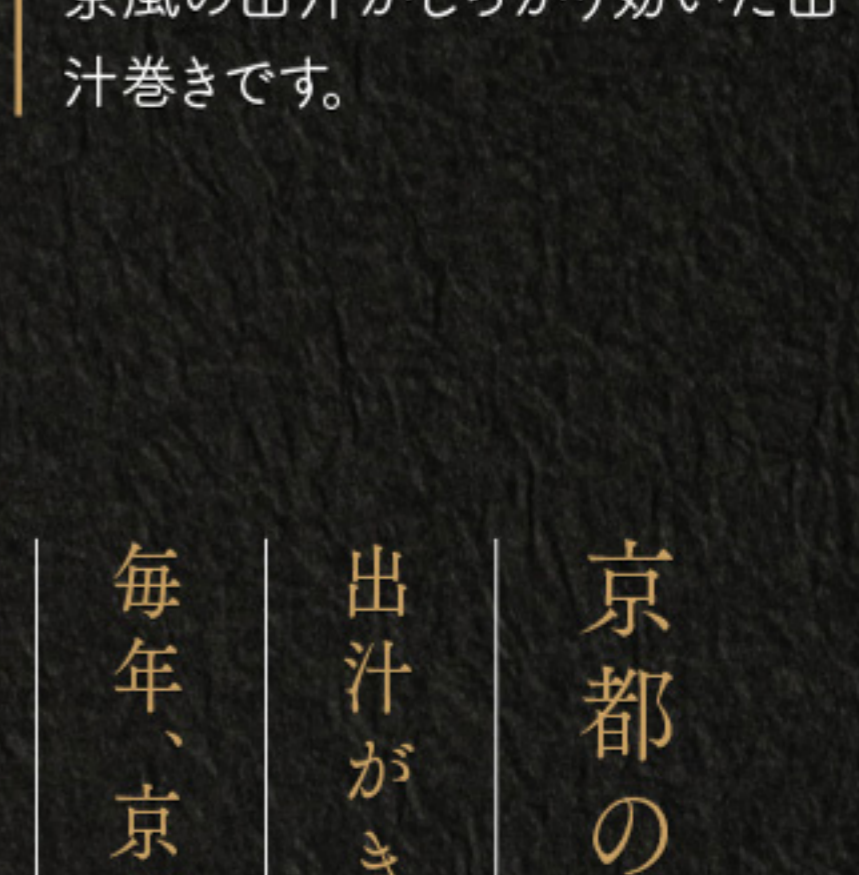
赤こんにゃく

京都のお隣の滋賀県の特産のあかこんにゃくです。



たたきごぼう

家の基礎が堅固であることを願が込められています。



京風出し巻き玉子

京風の出汁がしっかり効いた出汁巻きです。



紅白なます

紅白なますは、めでたい配色でお祝いの水引にも見えることから、縁起の良い食べ物とされています。大根と人参は大地に根を張る野菜であり、家族の土台をしっかりと支えるという意味が込められています。

京都の高級仕出し店  
出汁がきいた煮しめが自慢です。  
毎年、京都の多くの経営者の方にご購入して頂いております。  
その方々に圧倒的なリピート購入を頂いております。  
毎年お世話になった方、友人知人に喜んでいただけるように  
自信をもって販売しています。

八重桜 高級二段重  
「三〜四人前」

祇園 GION