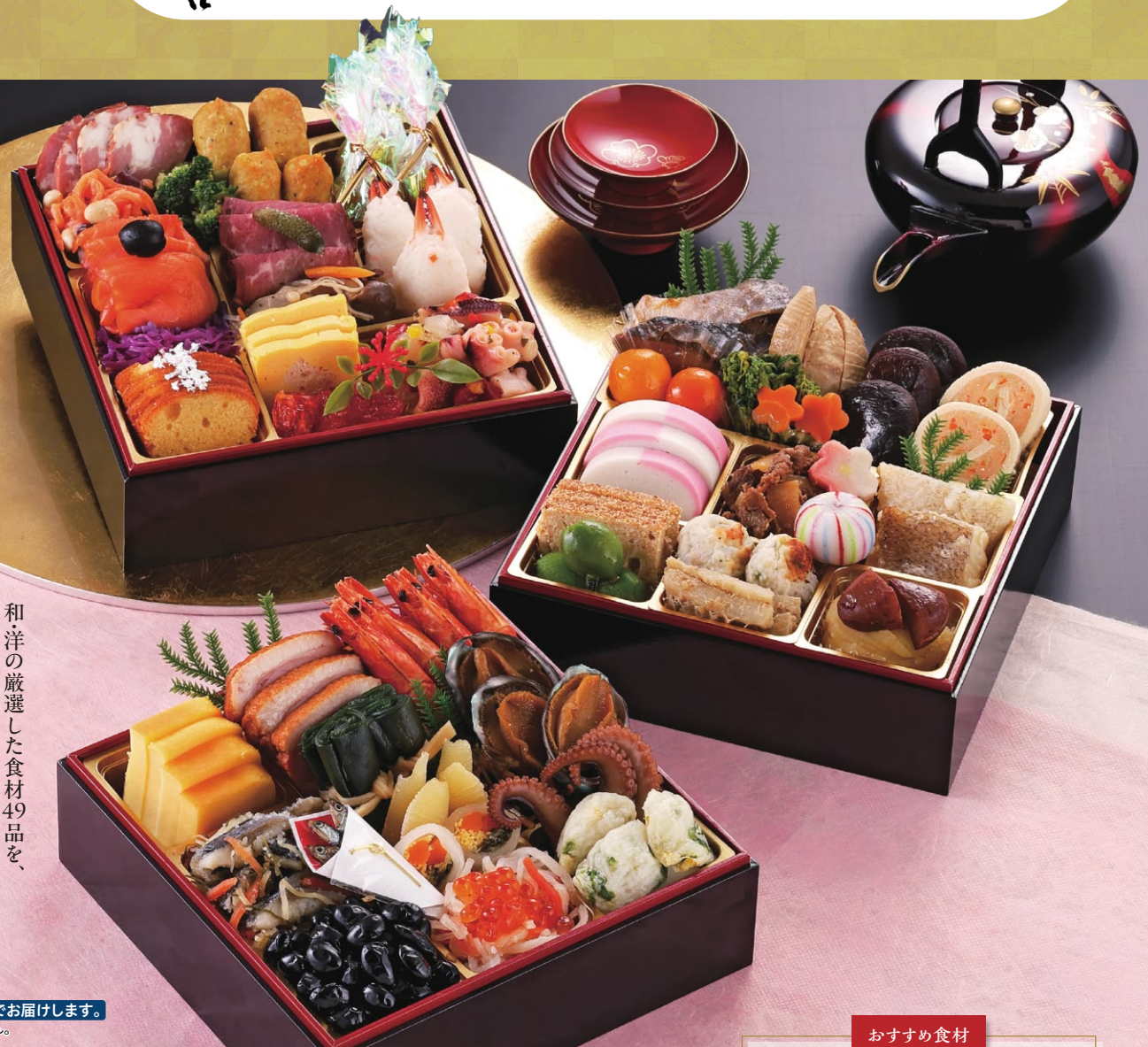


祇おん江口

祇おん江口

「職人技と心尽くしのお料理を」

祇園の中心で、良質の素材だけを用いた四季折々の旬の味わいを提供している和食・京料理の名店。伝統を守りながらも現代の食卓に寄り添う感性を添え、新しい年の始まりに、ご家族の笑顔と穏やかなひとときを届けるおせちを心を込めて監修しています。



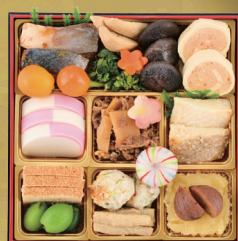
和洋の厳選した食材49品を、彩り良く盛り付けた三段重です。ふつくらやわらかく炊きあげた蝦夷あわび煮貝やローストビーフ、国産鶏の柚子胡椒松風など、自慢の食材をお召しあがりください。

重箱に盛り付けた状態でお届けします。
※正月飾りは商品に含まれません。



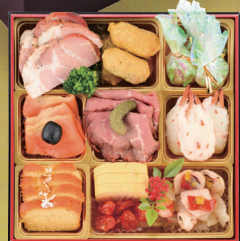
【舌の重】

伊達厚焼、合鴨スモーク、うす味昆布巻、海老艶煮、にしん親子甘酢漬、味付数の子、高菜塩巻、松前漬、蝦夷あわび煮貝、北海道黒豆、紅白なます、いくら醤油漬、たこ照焼、京壬生菜と柚子のちぎり天、田作り【15品目】



【貳の重】

ぶり照焼、金柑さわやか煮、穂先筍旨煮、菜の花おひたし、味付小梅人參、椎茸旨煮、味付高野巻キャロット、紅白市松蒲鉾、牛肉と筍のしぐれ煮、梅麴シロップ漬、カレイ西京焼、国産鶏の柚子胡椒松風、青桃甘露煮、九条ねぎ入焼鶏つくね、たたき牛蒡ごま和え、鳴門金時芋きんとん、波栗甘露煮、花餅手まり【18品目】



【参の重】

黒糖ローストボーク、人參と豆のハニーマスタードラブ、プロコリーのバジル和え、タンドライー風チーズインミート、オーロラ包み、紫キャベツのマリネ、スモークサーモン、ブラックオリーブ、ローストビーフ、コルニッションピクルス、キノコのオイルマリネ、爪付きカニしんじょう、リンゴとバターのみみつ(あいらい銀箔)、プチテリーヌカニ三色、ドライトマト、タコのバジルソース【16品目】

合計49品目、3～4人前

慶雲

おすすめ食材

【蝦夷あわび煮貝】
エゾアワビを濃口醤油と薄口醤油を合わせて味付けし、低温調理でやわらかく仕上げました。



【牛肉と筍のしぐれ煮】
牛肉に筍を加える事により、あっさり食べやすい味付けに仕上げました。



新商品

祇おん江口監修
慶雲 三段重

幅19.5×奥行19.5×高さ18.2cm

10/31以降にご注文の価格

8 税込価格 19,980円

消費期限：冷蔵2027年1月2日

卵 乳 小麦 えび かに あわび いか いくら 牛肉 さけ さば ぜらチン 大豆 鶏肉 豚肉 もも りんご やまいも ごま 冷蔵

12月31日
木曜
お届けです

10/30までの早期割引価格

208 税込価格 19,300円

【舌の重】

羽二重奉書、菜の花と柚子のつみれ揚げ、鳴門金時芋きんとん、波栗甘露煮、北海道黒豆、爪付きカニしんじょう、伊達巻、赤蒲鉾、白蒲鉾、ぶり照焼、たこ照焼、海老艶煮、あかにし生姜味申、金柑さわやか煮、紅白なます、いくら醤油漬、たたき牛蒡ごま和え、牛肉と筍のしぐれ煮、梅麴シロップ漬、田作り【20品目】

【貳の重】

味付高野巻キャロット、椎茸旨煮、穂先筍旨煮、彩り根菜の煮しめ、菜の花おひたし、松前漬、味付数の子、ちりめん山椒、味付小梅人參、切干大根煮、蝦夷あわび煮貝、生麴しぐれ、パイ貝旨煮、チーズ入焼かまぼこ、にしん親子甘酢漬【15品目】

【参の重】

味噌デミグラのポークラガー、五色チキンオードブル、プロコリーのバジル和え、ドライトマト、プチテリーヌカニ三色、いか彩り甘酢和え、スモークサーモン、蓮根柚子マリネ、にしん昆布巻、青桃甘露煮、合鴨スモーク、九条ねぎ入焼鶏つくね、ごまボテ、わらび餅(きな粉)【14品目】

合計49品目、3人前



重箱に盛り付けた状態でお届けします。
※正月飾りは商品に含まれません。



五色チキンオードブル、ロマネスコのブイオン煮、カニ風味サラダ、スモークサーモン、プチテリーヌカニ三色、ドライトマトの赤ワイン煮、北海道黒豆、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、にしん親子甘酢漬、白蒲鉾、紅蒲鉾、海老艶煮、ぶり照焼、にしん昆布巻、たこ照焼、金柑さわやか煮、椎茸旨煮、飛竜頭、菜の花おひたし、梅麴シロップ漬、爪付きカニしんじょう、合鴨スモーク、青桃甘露煮【24品目×2段】

合計24品目、2人前

葵

京都割烹らしい伝統的な和風食材に洋風食材のテイストを加えて彩り良く盛り込みました。和・洋様々な味を楽しみながら、新年をお祝い頂ける三段重です。

おすすめ食材

【ちりめん山椒】
江口大将と江戸嘉永年間創業の老舗佃煮屋と一緒に、納得いくまで味や炊き加減など共同開発しました。



【生麴しぐれ】
お肉を食べている様な食感の生麴です。新年のお酒のおつまみにも最適です。



新商品

祇おん江口監修
葵 三段重

幅19.5×奥行19.5×高さ18.2cm

10/31以降にご注文の価格

9 税込価格 17,280円

消費期限：冷蔵2027年1月2日

卵 乳 小麦 えび かに あわび いか いくら 牛肉 さけ さば ぜらチン 大豆 鶏肉 豚肉 もも りんご ごま 冷蔵

12月31日
木曜
お届けです

10/30までの早期割引価格

209 税込価格 16,700円

冷蔵

祝春

伝統的な食材を一人分ずつ彩り良くお重に盛り付け、二段重にしました。少人数のご家族や親族の集まり等、ライフスタイルに合わせて楽しめるおせちです。

おすすめ食材

【鳴門金時芋きんとん】
鳴門芋の風味を残し、芋本来の味を感じられるよう食べやすく甘さ控えめに仕上げました。



新商品

祇おん江口監修
祝春 一人前×二段重

幅17.5×奥行17.5×高さ12cm

10/31以降にご注文の価格

10 税込価格 12,420円

消費期限：冷蔵2027年1月2日

卵 乳 小麦 えび かに さけ さば ぜらチン 大豆 鶏肉 豚肉 もも りんご ごま 冷蔵

12月31日
木曜
お届けです

10/30までの早期割引価格

210 税込価格 12,000円

冷蔵