素材と手作りにこだわったおせちです

一人重 9,500 円(税別)(税込10,260円) 195×195×55 計17品



ごまめ、数の子、だし巻き、紅白なます、伊達巻、昆布巻き 床節煮、ブリの照焼、有頭エビの甘煮、棒ダラ、煮〆め 鶏ミンチの松葉焼、かまぼこ、黒豆、栗きんとん 酢ごぼう、高野の肉詰め



三段重27,800円(税別)(稅込30,024円)



黒豆、かまぼこ、昆布巻 酢ごぼう、数の子、栗きんとん だし巻き、ごまめ、紅白なます

单品 9,500 円(税別)(税込10,260円)



有頭エビの甘煮、ゆず釜イクラ入 鶏ミンチの松葉焼、松茸入り牛肉の八幡巻 かぶらのサーモン巻、ブリの焼物 床節煮、こうやの肉詰め 単品 13,000円(税別)(税込14,040円)

一段重19,980円(税別)(税込21,578円) 305×305×68 2~3人前。計21品



有頭エビの甘煮、昆布巻き、松茸入り牛肉の八幡巻、鯛の子紅白なます 煮〆め、黒豆、くわい、こうやの肉詰め、ごまめ、ゆず釜イクラ入 かぶらのサーモン巻、数の子、栗きんとん、だし巻 鶏ミンチの松葉焼、棒ダラとえび芋の煮物、床節煮 ブリの焼物、酢ごぼう、かまぼこ

195×195×55×三段 3~5人前。計21品



煮しめ、鯛の子 棒ダラとえび芋の煮物、くわい

单品8,800円(税別)(税込9,504円)

さくらいや青果 寺町本店 **** 075-212-1666

京都市中京区下本能寺前町510



ご予約受付中



配達も承っております。引き渡しは12月31日午後となります 予定数がなくなり次第終了とさせていただきます。 ご予約はお電話でお申し込みください。 〆切