

京料理 下鴨福助

新年をより華やかに彩ります。

おせち

ご予約承ります

京料理 下鴨福助では、大切な人と実り豊かな新年を迎える日に、ご家庭で堪能いただける「おせち料理」をご用意しました。ひとつずつ、厳選した素材を伝統の技で仕上げました。



二段重 (4~5名様向け)

49,980円 (税込)

37cm / 20cm x 20cm x 2段

地方発送可

一段重 (2~3名様向け)

28,080円 (税込)

33cm / 21cm x 21cm x 1段

地方発送可

京料理 下鴨福助

本店 / 京都市左京区下鴨西高木町37

ご予約・お問い合わせは ☎ (075) 781-8274

京都市内無料配達いたします (一部不可地域あり)

全国発送承ります 12月31日にお届けいたします (配送・梱包料: 1,500円)

正月用オードブル

(4〜5名様向け)

29,660円

38品 / 30cm x 30cm x 1段

地方発送可



その他一品の
御料理承ります

- だし巻き(1本) 2,160円
 - う巻き(1本) 4,320円
 - 平目求肥巻き(1本) 3,780円
 - 祝鯛焼 3,240円 / 5,400円
- 寿司・暮の内・会席料理なども
ご予約承ります

少人数でも充実したおせち

ミニお重 (2名様向け)

14,580円

37品 / 15cm x 15cm x 2段



一段重 (2名様向け)

14,580円

25品 / 20cm x 20cm x 1段

地方発送可

「まめに暮らせるように」という願いがこめられた黒豆。
丹波黒豆蜜煮は丹波の最も大粒の黒豆を、
独自の味付けで四日間かけて仕込んだ自慢の一品。
京都の「おせち料理」にかかせない「棹だら旨煮」。
特上の棒鯛を十日ほどかけて戻し、
丸二日かけて柔らかく炊きあげました。

内容・内容は変更することがございます。ご了承ください。



料理司 京寿

下鴨 福助

本店 / 京都市左京区下鴨西高木町37

ご予約・お問い合わせは ☎ (075) 781-8274

京都市内無料配達いたします (一部不可地域あり)

全国発送承ります 12月31日にお届けいたします (配送・梱包料: 1,500円)