



二段重
3~4人様
相当

福寿 【二段重】 22,000円

19.5×19.5×5.5cm【一段につき】

- 一ノ重** 柚子釜祝豆、いくら醤油漬、甘鯛西京焼、鱈幽庵焼、車海老旨煮、くわい、海老芋、金柑、渋皮栗、花菜、梅人参、五三竹味噌漬、りゅうひ巻、数の子、田作り、鴨ロース燻製、諸子煮、紅鮭昆布巻、花蓮根
- 二ノ重** 鯖寿し、甘鯛あぶり寿し、だし巻



二段重
3~4人様
相当

若松 【二段重】 30,000円

19.5×19.5×5.5cm【一段につき】

- 一ノ重** 祝豆、鱈生麩巻、子持鮎鞍馬煮、牛肉千社唐巻、射込牛蒡、蛸桜煮、とこぶし旨煮、金柑、青桃、たたき牛蒡、助子煮、小川唐墨、りゅうひ巻、数の子、田作り、鴨ロース燻製、紅白千代結び
- 二ノ重** いくら醤油漬、甘鯛西京焼、まながつお西京焼、車海老旨煮、くわい、海老芋、梅人参、紅鮭昆布巻、花蓮根、烏賊黄味焼、竹の子、手毬麩、棒鱈、帆立黄味焼、鰺塩麩焼、菊花蕪、紅白はじかみ



一段重
1人様
相当

七宝【一段重】 7,000円

15.2×15.2×5cm

鶏八幡巻、夢づつみ、柚子味噌田楽、竹の子梅サラダ、鴨ロース燻製、竹の子味噌漬、湯葉煮、裏白椎茸、たたき牛蒡、つぶ貝松前、いくら醤油漬、黒豆、伊達巻、有頭海老、甘鯛西京焼、鰺照焼、あわび酒蒸、くわい、たらこ昆布巻、紅白千代結び

おせちとご一緒に...
一品料理

- 出し巻 1,000円
- 祝鯛 2,500円~
- 鯖姿ずし 3,500円
- ヒラメリゅうひ巻 2,300円
- 甘鯛りゅうひ巻 2,700円

正月を美味しく彩る
うお寿
おせち

ご予約
承り中



一段重
2人様
相当

招福 【一段重】 12,000円

18×18×5.5cm

柚子釜祝豆、いくら醤油漬、伊達巻、りゅうひ巻、助子旨煮、鴨ロース燻製、紅鮭昆布巻、鱈幽庵焼、帆立貝塩麩焼、甘鯛西京焼、牛肉千社唐巻、紅白千代結び、花菜、竹の子、とこぶし生姜煮、車海老旨煮、モロコ甘露煮、田作り、鱈生麩巻、花蓮根、くわい、海老芋、梅人参、金柑、渋皮栗



二段重
3~4人様
相当

慶春 【二段重】 23,000円

19.5×19.5×5.5cm【一段につき】

- 一ノ重** いくら醤油漬、紅白なます、黒豆、たたき牛蒡、田作り、栗きんとん、渋皮栗、竹の子梅サラダ、蛸バジル、さごしきずし、金柑、青桃、紅白千代結び
- 二ノ重** 海老芋、梅人参、竹の子、くわい、紅鮭昆布巻、助子旨煮、蛸桜煮、モロコ甘露煮、紅白千代結び、甘鯛西京焼、鱈幽庵焼、車海老旨煮、鴨ロース燻製、菊花蕪、数の子、手毬麩、紅白はじかみ



四段重
4~5人様
相当

千両 【四段重】 38,000円

19.5×19.5×5.5cm【一段につき】

- 一ノ重** あわび酒蒸、ベーコンチーズドック、小川唐墨、伊勢海老、蓮根、牛肉千社唐巻、枝豆入りムース、棒鱈、紅鮭昆布巻、帆立黄味焼、蛸桜煮、花菜
- 二ノ重** 鱈生麩巻、助子煮、裏白椎茸、伊達巻、金柑、青桃、枝豆入りムース、棒鱈、紅鮭昆布巻、帆立黄味焼、蛸桜煮、花菜
- 三ノ重** 鱈幽庵焼、甘鯛西京焼、まながつお西京焼、鰺照焼、紅白千代結び、子持鮎鞍馬煮、海老芋、竹の子、くわい、紅白はじかみ
- 四ノ重** いくら醤油漬、田作り、黒豆、鰺塩麩焼、鴨ロース燻製、車海老旨煮、数の子、さごしきずし、花菜、たたき牛蒡

京の味処 ■ うお寿 長岡京市今里2-17-8
<http://www.uosu.jp>

☎075-951-0325



表示価格は税別です。内容等につきましてはお気軽におたずねください。