

ご予約
承り中

うお寿
の

おせち

正月を
美味しく彩る



一段重
1人様
相当

15.2×15.2×5cm

七宝【一段重】**7,000円**

祝豆、紅白なます、いくら醤油漬、松笠くわい、千社唐、蒸し貝、合鴨味噌粕漬、日の出絹田巻、完熟金柑シロップ煮、紅鮭昆布巻、手毬麩、伊達巻、田作り、数の子、海老旨煮、たたき牛蒡、絹さや、棒鱈、紅白千代結び、甘鯛西京焼、鱈幽庵焼、海老芋含め煮、蛸桜煮、竹の子煮、酢蓮根、はじかみ



二段重
3~4人様
相当

19.5×19.5×5.5cm【一段につき】

福寿【二段重】**22,000円**

一段重
二段重

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、松笠くわい、海老芋含め煮、金柑シロップ煮、渋皮栗甘露煮、絹さや、梅人參、五三竹味噌漬、甘鯛求肥巻、数の子、田作り、合鴨コース燻製、諸子甘露煮、紅鮭昆布巻、蓮根
鱈寿し、甘鯛あぶり寿し、だし巻



一段重
2人様
相当

18×18×5.5cm

招福【一段重】**12,000円**

柚子釜祝豆、いくら醤油漬、伊達巻、甘鯛求肥巻、助子旨煮、合鴨コース燻製、紅鮭昆布巻、さわら幽庵焼、帆立貝塩麹焼、甘鯛西京焼、牛肉千社唐味噌漬、紅白蒲鉾千代結び、絹さや、竹の子含め煮、とこぶし生姜煮、車海老旨煮、モロコ甘露煮、数の子、田作り、鱈生麩巻き煮、花蓮根甘酢漬、松笠くわい、海老芋含め煮、梅人參、金柑シロップ煮、渋皮栗シロップ煮



二段重
3~4人様
相当

19.5×19.5×5.5cm【一段につき】

若松【二段重】**27,000円**

一段重
二段重

祝豆、鱈生麩巻き煮、子持鮎鞍馬煮、牛肉千社唐味噌漬、射込牛蒡、蛸桜煮、とこぶし旨煮、金柑シロップ煮、青梅シロップ煮、たたき牛蒡、助子旨煮、小川巻唐墨、甘鯛求肥巻、数の子、田作り、合鴨コース燻製、紅白蒲鉾千代結び
いくら醤油漬、甘鯛西京焼、まながつお幽庵焼、車海老旨煮、松笠くわい、海老芋含め煮、梅人參、紅鮭昆布巻、花蓮根甘酢漬、烏賊黄味焼、竹の子含め煮、手毬麩煮、棒鱈、帆立黄味焼、鰻塩麹焼、菊花蕪甘酢漬、紅白はじかみ



三段重
4~5人様
相当

19.5×19.5×5.5cm【一段につき】

千両【三段重】**38,000円**

一段重

二段重

三段重

祝豆、牛肉千社唐味噌漬、サーモンシルロップ煮、笹千社唐味噌漬、射込牛蒡、松茸甘酢漬、いくら醤油漬、あわび酒蒸、車海老蛇籠巻、数の子、松笠烏賊黄味焼、金柑シロップ煮、小川巻唐墨、手毬麩煮、サーモン絹田巻

鱈幽庵焼、甘鯛黄身焼、伊勢海老、紅白蒲鉾千代結び、子持鮎鞍馬煮、胡麻豆腐、鰻塩麹焼、帆立黄味焼、鱈遠山焼、たたき牛蒡、まながつお西京焼、菊花蕪甘酢漬

車海老旨煮、甘鯛求肥巻、竹の子含め煮、裏白椎茸、助子旨煮、棒鱈、鱈生麩巻き煮、伊達巻、海老芋含め煮、合鴨コース燻製、世巻麩饅頭、松笠くわい、梅人參、蓮根甘酢漬、絹さや、紅白はじかみ

おせちと一緒に... 一品料理

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

ご予約・お問い合わせは



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。

早期
ご予約
特典

12/14※までにご予約いただいたお客様には

自家製「万能だし(360g)」または
祝酒(純米吟醸酒300ml)をもれなくプレゼント

12/14
水まで

※1万円以上ご注文に付き1つ、2万円以上で2つ差し上げます