

早期  
ご予約  
特典

11月末までにご予約いただいたお客様には

**祝酒** (純米吟醸酒300ml)

さらに店頭でお受け取りいただけるお客様には

**特製「万能鍋だし」** (360g/594円相当)  
**をきれなくプレゼント**

※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



正月を美味しく彩る

# うお寿おせち

## 七宝 【一段重】 8,316円

本体価格7,700円 18.6×18.6×5.8cm

漁火紅葉漬、いくら醤油漬、筍梅マヨネーズ和え、かつおくるみ、紅白団子、たたき牛蒡、くわい煮、焼湯葉含め煮、裏白椎茸、合鴨コース燻製、金箔黒豆甘露煮、伊達巻、車海老旨煮、甘鯛西京焼、ぶり照焼、紅鮭昆布巻、あわび割烹煮、紅白蒲鉾千代結び、空豆真丈

一段重  
1人様  
相当



## 招福 【一段重】 19,440円

本体価格18,000円 20.2×26.5×5.8cm

金箔祝豆、たたき牛蒡、いくら醤油漬、田作り、竹の子土佐煮、射込み牛蒡、くわい、海老芋含め煮、裏白椎茸、金時梅人参、紅白千代結び、伊達巻、あわび割烹煮、甘鯛龍皮巻、焼帆立、金柑シロップ煮、千社唐西京漬、花蓮根甘酢漬、鮭幽庵焼、甘鯛西京焼、紅鮭昆布巻、真鱈子旨煮、数の子、車海老旨煮、合鴨コース燻製、蛸桜煮、牛肉千社唐巻、菊花蕪甘酢漬、餅玉簾

一段重  
2人様  
相当



## 福寿

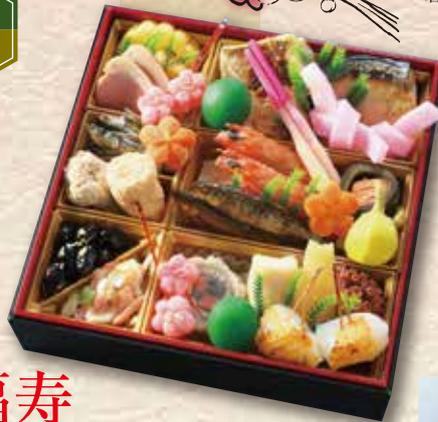
### 【二段重】 29,700円

本体価格27,500円 21.6×21.6×5.8cm【一段につき】

**一ノ重** 甘鯛龍皮巻、渋皮栗甘露煮、合鴨コース燻製、花菜、金箔祝豆、金箔いくら醤油漬、紅鮭昆布巻、田作り、味付数の子、金柑甘露煮、ぶり照焼、甘鯛西京焼、諸子甘露煮、海老芋含め煮、くわい煮、竹の子西京漬、車海老旨煮、金時人参ねじり梅、紅白蒲鉾千代結び、花蓮根甘酢漬、紅白はじかみ甘酢漬

**二ノ重** 鮭寿し、甘鯛あぶり寿し、だし巻

二段重  
3~4人様  
相当



## 慶春 【二段重】 32,400円

本体価格30,000円 21.6×21.6×5.8cm【一段につき】

**一ノ重** 海老芋含め煮、くわい、竹の子土佐煮、金時梅人参、紅鮭昆布巻、諸子甘露煮、蛸桜煮、助子旨煮、紅白蒲鉾千代結び、菊花蕪甘酢漬、甘鯛西京焼、鮭幽庵焼、車海老旨煮、味付数の子、合鴨コース燻製、手毬煮、紅白はじかみ

**二ノ重** 金箔いくら醤油漬、紅白なます、金箔黒豆甘露煮、たたき牛蒡、田作り、栗さんどん、渋皮栗甘露煮、竹の子梅サラダ、蛸バジルソース和え、さごし生鮓、金柑甘露煮、若桃甘露煮

二段重  
3~4人様  
相当



## 盛福

### 【一段重】 12,960円

本体価格12,000円 21.6×21.6×5.8cm

伊達巻、合鴨コース燻製、雪見紅梅、甘鯛西京焼、鮭幽庵焼、若桃甘露煮、紅白千代結び、田作り、助子旨煮、海老芋含め煮、車海老旨煮、紅鮭昆布巻、もろこ甘露煮、金箔祝豆、くわい、北寄わさび、鱧生煮、竹の子土佐煮、数の子、蛸桜煮、いか雲丹焼、梅人参、はじかみ

一段重  
2人様  
相当



三段重  
4~5人様  
相当

## 若松 【三段重】 43,200円

本体価格40,000円 21.6×21.6×5.8cm【一段につき】

**一ノ重** 金箔いくら醤油漬、たたき牛蒡、金箔祝豆、味付数の子、手毬煮、雪見紅梅、紅白なます、笹千社唐西京漬、田作り、さごし生鮓、伊勢海老、花びら百合根、菊花蕪甘酢漬

**二ノ重** 甘鯛西京焼、鮭幽庵焼、ぶり照焼、いか黄味焼、合鴨コース燻製、鱧生煮、子持鮎馬煮、射込み牛蒡、牛肉千社唐巻、車海老旨煮、蛸桜煮、金柑甘露煮、紅白千代結び、紅白はじかみ

**三ノ重** 海老芋含め煮、くわい煮、竹の子土佐煮、伊達巻、紅鮭昆布巻、若桃甘露煮、甘鯛龍皮巻、あわび割烹煮、小川巻唐墨、棒鱈、助子旨煮、金時人参ねじり梅

おせちとご一緒に…

### 一品料理

(税込)

出し巻き	1,080円	〈盛合せ〉お重	2,700円
う巻き	2,160円	利久	2,500円
甘鯛求肥巻	2,916円	〈にぎり〉特選	3,240円
祝鯛(焼)	3,240円~		2,160円
幕の内弁当	2,700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



内容等につきましてはお気軽におたずねください。