

2025年 おせち料理

¥7,000 (税・サ込)  
お子様 ¥5,000 (税・サ込)

ご利用時間 /  
7:00 ~ 10:00 (L.O.10:00)

1月1日  
(水・祝)

【献立例】

御祝組肴 丹波黒豆蜜煮 紅白膾 賀寿之子  
海老旨煮 伊達巻玉子 松の実松風  
昆布巻 金柑甘露煮 花蓮根  
鰯柚庵焼 紅白蒲鉾 カリフラワー くわい 茗荷

御雑煮 白味噌仕立て  
えびいも 丸餅 日の出人参 鶴大根 辛子 青海苔粉

御多喜合 聖護院だいこん 助子寄せ 牛蒡土佐煮 梅麩 青味 木の芽

御食事 紅白巴赤飯 アレルギー特定原材料8品目 / 小麦・卵・えび



1月2日  
(木)

【献立例】

御祝組肴 賀寿之子松前漬け 栗金団 鯛塩麴焼  
海老黄金揚げ 厚焼玉子 結び蒲鉾 田作り 牡丹百合根  
里芋煮 サーモン粘巻 叩き牛蒡 菊かぶら 千代呂木  
ブロッコリー 黄味酢

御雑煮 白味噌仕立て  
飛龍頭 丸餅 紅白一文字大根 人参 辛子 青海苔粉

御多喜合 お煮染め  
たけのこ土佐煮 蓮根 冬菇椎茸 牛肉射込蒟蒻 梅人参 他

御食事 赤飯 アレルギー特定原材料8品目 / 小麦・卵・えび



1月3日  
(金)

お正月特別朝食

¥7,000 (税・サ込) ご利用時間 /  
お子様 ¥5,000 (税・サ込) 7:00 ~ 10:00 (L.O.10:00)

【献立例】

湯 桶 梅昆布茶

組 肴

笹 皿 ・胡麻豆腐 柚子味噌  
黄交趾 ・牛肉しぐれ煮  
結 び ・聖護院かぶ嚢和え さごし 他

造 里 本日の品

焚 合 帆立貝柱生姜煮 えびいも  
堀川ごぼう 青味 木の芽

焼 肴 銀鱈西京焼 出汁巻 あしらい

台 物 湯豆腐 榎茸 青味 薬味 ぽん酢

御食事 白御飯 または お粥  
ふかひれ餡 味噌汁 香の物

水 物

コーヒー

小菓子 お麩ショコラ

アレルギー特定原材料8品目 / 小麦・卵・乳成分・(えび・かに・くるみ)

日本料理  
嗟峨野

お問い合わせ

075(342)2163

※お子様料理は小学生以下のお子様に限ります。  
※メニュー内容は変更となる場合がございます。  
※元旦は3階宴会場「ローズ」にてご用意いたします。