

報道関係者 各位

京都吉兆 嵐山本店謹製 おせち 2021 オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」にて予約受付開始

時下ご健勝のこととお慶び申し上げます。

京都吉兆 総料理長・徳岡 邦夫(京都市右京区)は、10月1日(木)よりオンラインストア「京都吉兆の贈りもの」にて、嵐山本店謹製 おせち 2021 の予約受付を開始いたしました。

京都吉兆のおせちはこれまで、時代に合わせて創意工夫を凝らし、進化を重ねて参りました。

日本全国の珍味やご馳走を揃え、食べやすくシンプルに美しく仕上がるよう一段に九つの枳を設け、毎年 味の微調整やよりよい食材の選定を実施。

各種「寿重」では、2年前より金箔を同封し、ご家庭で最後の演出をお楽しみいただける仕様に。また今年は、枳をレンジ対応できるよう改良し、西京焼や焚合などの料理を温め、より美味しくお召し上がりいただけるようになりました。

新しい生活様式が始まった今年は、お一人様用のおせち「和二段重」を人数分ご用意いただくスタイルや、遠く離れたご家族への贈りものとしてのご用命も大変おすすめです。

五穀豊穡、無病息災、子孫繁栄、金運など、おせち本来の願い込めて日本の伝統の味を伝えと共、皆様と大切な方々との絆がより一層深まりますよう、心を込めてご用意させていただきます。



京都吉兆 嵐山本店謹製 おせち 2021 寿重イメージ

《商品概要》

京都吉兆 オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」では、下記の各種おせちのご予約を数量限定にて承ります。

○ 寿三段重 ... 5人前 259,200 円(税込)	鯛の生寿司(きずし)や伊勢海老旨出汁漬、鰻印籠焚、フォアグラカボス、キャビア等最高級食材を用いた贅沢料理 42品を三段重に詰め込みました。
○ 寿二段重 ... 5人前 151,200 円(税込)	京都吉兆ならではのしっとりとした食感と風味豊かな生寿司(きずし)を多めに、唐墨、このわた等珍味や酒肴 31品を二段重に。
○ 寿一段重 ... 3人前 75,600 円(税込)	鮑や鮪昆布巻、黒豆、数の子、五万米等お正月のご馳走 23品を、ぎゅっと詰め込み雅びやかな一段重に仕上げました。
○ 和二段重 ... 1人前 16,200 円(税込)	京都吉兆 おせちの美味を多種少しずつ、小さな二段重に。お配り用おせちとして誕生し、近年は贈りものとしても人気。2名様用の副菜としても最適です。



寿 三重重 [5人前 259,200 円 (税込)]



寿 二段重 [5人前 151,200 円 (税込)]



寿 一段重 [3人前 75,600 円 (税込)]



和 二段重 [1人前 16,200 円 (税込)]



京都吉兆 嵐山本店

景勝 嵐山・大堰川の畔に佇む京都吉兆 嵐山本店。

茶懐石に基本をおき、より華やかで革新的な日本料理の追求を続けるほか、世界や未来の人々に必要とされる日本文化の創造を使命と考え、幅広い食の提案を行っています。



オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」

季節のご挨拶やささやかな贈りもの、ご家庭の食卓に並べたい“もう一品”や各種調味料まで、幅広い商品をご用意。2020年より料亭からご自宅へ直送する各種“お取り寄せ料理”の取扱いも開始しております。

用途や予算に合わせて、お気軽にお買い物くださいませ。

《販売先》

- 各百貨店にて [お届け方法や予約期間が異なります / 各百貨店までお問合せください]
- 京都吉兆 オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」 予約受付期間 ... 10月1日(木) ~ 12月15日(火) ※ 送料は別途かかります

報道関係者様
本件へのお問い合わせ先

株式会社 京都吉兆 文化創造部 文化広報課 谷

TEL 075-881-8110 / [担当直通] 080-9653-9933 E-mail web@kyoto-kitcho.com
(受付時間 9時~17時)