

日本料理
天ぷら割烹

嵯峨野

嵯峨野自慢の美味しさをご家庭でいかがですか

ご注文承り期間 / 2020年9月1日(火)～11月30日(月) まで

お渡し日の前日 19:00 までにご注文ください。〈商品ご提供時間 11:00～20:00〉



じっくりと炊き上げた
牛肉の旨味がたっぷり。

お茶付

嵯峨野特製 牛肉しぐれ煮ひつまぶし弁当
(1人前) ¥3,200(税込)

上 段 牛肉のしぐれ煮 有明海産海苔 葱 わさび
下 段 御飯 白胡麻 漬物(胡瓜)

アレルギー特定原材料7品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。



10月1日より販売開始

地元京都の食材を
盛り込んだ特製お弁当。

お茶付

嵯峨野特製 頑張ろう京都 特製二段重
(1人前) ¥5,000(税込)

上 段 湯葉当座煮 出汁巻(大原地卵) 焼魚 合鴨コース酒蒸し
ごぼ丹土佐煮 菊花大根 松風 秋刀魚有馬煮 里芋 茗荷
下 段 京都産こしひかりのちらし寿司 海老 沖ぎす 紫ずきん
錦糸玉子 冬菇(どんこ)椎茸 生姜

アレルギー特定原材料7品目 卵、小麦、えびを含む原材料を取り扱っております。

優雅で贅沢な

和の匠仕立て



インド直輸入
7種類の
スパイス

じっくり煮込んだ
国産牛
テール

日本料理の伝統を継承した「嵯峨野」自慢の豊かな旨味と香り高い鰹と昆布の出汁で丹念に煮込んだ国産牛テールとじゃがいもを、インド直輸入七種類のスパイスで巧みにブレンドし、芳醇な香りと濃厚な味わいを奏で、口の中に旨みが幾層にも広がる”和の匠がつくるカレー”です。

嵯峨野特製
国産牛テールスパイスカレー
(1人前・200g) ¥1,200(税込)

お持ち帰り限定

アレルギー特定原材料7品目
小麦を含む原材料を取り扱っております。

◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではありません。

ご注文
お問い合わせ

2F
日本料理
天ぷら割烹

嵯峨野

TEL.075(342)2163(直通)

◆受付時間 / 11:00～20:30
◆受渡時間 / 11:00～20:00

※食材の都合により内容が一部変更になる場合がございます。 ※メニューは毎月変わります。
※各種割引対象外とさせていただきます。 ※写真はイメージです。

