2026-2027
牛玄亭厨房

年末年始特別号

厳選 おせち

大切な人が集まる年末年始。
「おいしいね」と笑顔が広がる、
特別なごちそうを食卓に。


料理長 宮原



I 特選和牛 ローストビーフ入り おせち

限定 50食

牛玄亭厨房自慢の
ローストビーフを贅沢に
詰め込んだ華やかで
特別な味わい

いか松笠・笹巻ブルーベリー・牛時雨煮・小梅麩・蛸の蒸し焼き・煮アワビ・サーモンチーズ・レモンガランティン・福寿の輪・くるみベリー甘露・小エビの真丈・京餅手毬・いくらの醤油漬け・豚角煮・焼き帆立・いか梅ジュレ・真鱈子の旨煮・鰈西京焼き・高砂串・網笠柚子・和牛ローストビーフ・焼海老・栗きんとん・チキンパイ・海老のテリーヌ
サイズ:235×315×80mm

3〜4人前　税込 20,000円



II プレミアムおせち

おせち料理とお肉の贅沢重ね

限定 20食

【上段】サーモンチーズ・蝦夷アワビ・くるみベリー甘露・いか松笠・笹巻きブルーベリー・焼帆立・牛時雨煮・加賀小梅麩・からすみ風味真丈・福寿の輪・豚角煮・レモン風味ガランティン・いくら醤油漬け・瀬戸内酢蛸・網笠柚子・ホッキ貝辛子和え・いか梅ジュレ・京餅手毬・鰈西京焼き・高砂串・冷製ムール貝・海老艶煮
【下段】和牛ローストビーフ(サーロイン・もも)・和牛ヒレステーキ・和牛西京漬け焼き
写真は生肉にて撮影しておりますが、調理済みでのご提供となります。
サイズ:220×220×50mm・2段

4〜5人前　税込 30,000円



III ミニおせち

牛玄亭厨房自慢の味わいを
少人数でも味わえるように
詰め合わせました

限定 50食

焼海老・鰈西京焼き・蓮芽わさび漬け・豚角煮・葉つき金柑・若桃甘露・くるみベリー甘露・サーモン黄身寿司・京餅手毬・焼き帆立・紅白彩花・いくら醤油漬け・いか松笠・網笠柚子・和牛ローストビーフ・和牛西京漬け焼き・合鴨ロース・牛時雨煮・加賀小梅麩・金箔黒豆松葉串
サイズ:200×200×60mm

2〜3人前　税込 12,000円

I II III は12月31日(木)
店頭引渡限定の商品

引渡時間　午前10時〜午後5時

※掲載商品は数に限りがございますので売り切れの際はご容赦ください。お早めにご予約いただきますようお願いいたします。※表示価格は本体価格に消費税額を加えた「お支払総額(税込価格)」となっております。※キャンセル料は前日15時以降の場合50%、当日は100%頂戴いたします。※一部写真は生肉にて撮影しておりますが、調理済みでのご提供となります。※お料理の内容は仕入状況により一部変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。