

大晦日限定商品



1年の厄災を断ち切る願いを込めて・・・



晦日そば

天ぷら（大海老、揚げ餅、青唐、はじかみ、レモン、塩）
そば（焼き海苔、水菜、紅白かまぼこ、糸花かつお）

一人前 2000円 税込



手打そば
蕎麦料理

有喜屋

正月限定商品
新年を祝うそば



祝いそば

天ぷら（大海老、揚げ餅、青唐、はじかみ、レモン、塩）
そば（焼き海苔、水菜、紅白かまぼこ、糸花かつお）

一人前 2000円 税込



手打そば
蕎麦料理

有喜屋



創業 1929年

年末年始特別メニュー

お客様各位

誠に勝手ながら大晦日～1月4日まで、
特別メニューで営業させて頂きます。何卒ご容赦下さいませ。

営業時間 大晦日

11:30～15:00 (懐石のみ)
17:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)

元旦～4日 正午～20:00 (懐石のみ)
(ラストオーダー 19:00)

手打そば・蕎麦料理 有喜屋 ホテルオークラ京都店

季節の京蕎麦懐石

祝 いわいー

特別価格 お一人様
四五八〇円 (税込)

《お品書き》

先付

蓮根と慈姑旨煮、わかさぎ南蛮漬け、鴨ロース
うずら卵、胡瓜、黒豆、梅人參

お凌ぎ

百合根饅頭、そぼろ餡かけ

お造り

祝鯛、烏賊、雲丹、あしらい一式

天麩羅

海老、伏見唐辛子、長芋、南瓜、はじかみ

蕎麦

手打二八せいろ 又は ゆばそば

※プラス三〇〇円で二八せいろそばを一枚追加できます。
二八せいろそばをプラス一〇〇円で十割そばに変更できます。

鍋物

国産黒毛和牛 すき焼き鍋

御飯

白御飯、番の物



※懐石料理は午後7時半までご注文いただけます

そば・うどん

<冷> 手打二八天ざる 2350円 (税込)
(上天ぷら別盛り) 大海老2本、青味



手打二八天ざる

<冷又は温> 有喜天そば 1850円 (税込)
(上天ぷら別盛り) 大海老1本、青味、海苔
納豆と生卵を混ぜ合せたものをそばの上にかけています。
卵はヨード卵光を使ってます。



有喜天そば

<温> 鳥なんばそば(京丹波鶏)
にしんそば
ゆばとじそば
各1850円 (税込)



にしんそば

※揚げたての大海老天ぷらが追加できます。



大海老天1本 600円 (税込)

大海老天3本 1650円 (税込) @550円

大海老天5本 2500円 (税込) @500円



ゆばとじそば

お重

大海老3本付け

特別天ぷら重 (上天重・伏見唐がらし・赤だし・香の物)

2800円(税込)

国産黒毛和牛使用

特別すき焼き重 (上すき焼き重・ヨード卵・赤だし・香の物)

3850円(税込)

愛知県産 鰻一本使用

特別うな重 (上うな重・吸い物・香の物)

4800円(税込)



※お重に 追加手打せいろ1枚400円(税込) 追加できます。

※お重に 吸物の変わりに、わんこそば(温) 300円(税込) 追加できます。

<全て税込価格>

一品料理



出し巻



にしんの京煮



お造り盛合せ（三種盛） 1500円

大海老天ぷら（1本） 600円

野菜天ぷら（5種盛） 700円

出し巻（壳切御免） 900円

にしんの京煮 800円

京かまぼこ（1本） 700円

そばもろきゅう 700円

じゃこおろし（お酢又はお醤油） 450円

枝豆 450円

やきとり1本（塩又はタレ） 350円

<御 飯>



やきとり1本

白ごはん 350円

ちりめん山椒ごはん 600円

お飲み物

祝 アサヒスーパードライ（中瓶） 750円

（大瓶） 850円

（生ビール 中ジョッキ） 680円

サッポロプレミアム（小瓶・ノンアルコールビール） 550円

菊正宗 清酒 燭（一合） 750円

菊正宗 樽酒 冷（小瓶） 850円

焼酎（蕎麦・麦・芋）（そば湯割り/水割り） S580円

W780円

コーラ、ジンジャー、オレンジ、ウーロン茶 各450円