

京都・祇園の創作和フレンチ店「The Sakura」が贈る 「フレンチおせち二重段」を 10 月 1 日より予約受付開始 50 個限定、フレンチの技法と和の感性を込めた新春おせち

株式会社ファーマフーズ（本社：京都市西京区、代表取締役：金武祚）が運営する創作和フレンチレストラン「The Sakura」は、2026 年 10 月 1 日（木）より、2027 年のお正月に向けた特製おせち「フレンチおせち二重段」の予約販売を開始します。京都・祇園、南座の一角に店を構えるThe Sakuraは、「五感で味わう、お箸でいただくフレンチ」をコンセプトに、フランス料理の技法に出汁や味噌など和の感性を融合させた創作和フレンチを提供しています。今回のおせちは、The Sakuraのシェフが、新年の食卓を思い浮かべながら一品一品丁寧に仕立てる特別な一品で、伝統的なお正月の食卓にThe Sakuraならではの彩りと味わいをお届けします。

販売数は 50 個限定で、予約受付期間は 2026 年 10 月 1 日（木）から 12 月 10 日（木）までです。予定数に達し次第、受付を終了します。



▲The Sakura フレンチおせち二段重

■The Sakura特製おせちについて～「五感で味わう、お箸でいただくフレンチ」を、新年の食卓へ～

The Sakuraでは、フランス料理の技法をベースに、出汁や味噌など和の感性を取り入れた、「五感で味わう、お箸でいただくフレンチ」を提供しています。伝統的な正月料理の趣を大切にしながら、一品一品にフレンチの技法と和の趣を融合させ、彩りや香り、食感まで楽しめるThe Sakuraならではのおせちに仕立てています。新しい一年の始まりに、ご家族や大切な方と囲む食卓で、The Sakuraならではの味わいをお楽しみいただけるよう、スタッフ一同心を込めてご用意します。

・The Sakura フレンチおせち二段重（3～4名様用）

伊勢海老、酒粕ブランマンジェをはじめ、レストランのコース料理を二段のお重に凝縮。伝統的な祝肴と創作和フレンチが織りなす極上の二段重（3～4名様用）です。

価格：37,000 円（税込）

サイズ（内寸）：95mm×195mm×45mm×2 段

販売数：限定 50 個



【お品書き】

<一の重>

伊勢海老のロースト／和牛ローストビーフ／鶏もも肉の鰻巻 等

<二の重>

スモークサーモン／タコ大葉マリネ／酒粕のブランマンジェ／
鮑のソテー／天然真鯛の白味噌焼／鴨の塩麴ロースト 等



和牛ローストビーフ（イメージ）



伊勢海老のロースト（イメージ）



酒粕のブランマンジェ（イメージ）

■ご注文、お支払い方法

The Sakura特製おせちは、以下の方法でお申し込みいただけます。

① The Sakura店頭

店頭に設置している申込書に必要事項をご記入のうえ、店舗スタッフまでお申し込みください。

② 専用二次元コード

二次元コードよりお申し込みいただけます。なお、オンライン上での事前決済となります。

<お支払い方法>

注文方法に関わらず、事前のお支払いをお願いしております。

① TheSakura店頭でお申し込みの場合

現金、クレジットカード、PayPayにてお支払いいただけます。

② 専用二次元コードからお申し込みの場合

オンライン上での決済となります。



▲おせちご予約
専用二次元コード

■商品概要

商品名	The Sakuraフレンチおせち二重段 重箱サイズ（内寸）：195mm×195mm×45mm×2 段
価格	37,000 円（税込） ※配送をご希望の方は、+2,500 円（税込・クール便梱包代含む）
販売個数	50 個
ご予約受付期間	2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 10 日（木）

	※限定数に達し次第、受付終了
お渡し日	2026 年 12 月 31 日（木）9:00～14:00 店頭にてお渡しいたします 配送をご希望の場合は、12 月 30 日（水）発送、12 月 31 日（木）お届け予定 ※北海道・沖縄・離島を除きます
受取場所	The Sakura （京都府京都市東山区四条通大和大路西入中之町 206 志満家ビル 4 階）
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
アレルギー表示	えび、小麦、タマゴ、乳製品 ※詳細は店舗までお問い合わせください
注意事項	変更・キャンセルについては、2026 年 12 月 10 日（木）までとさせていただきます。 2026 年 12 月 11 日（金）以降はトラブル防止のため、変更・キャンセルはお受けできません。

■The Sakuraについて

The Sakuraは、京都・祇園、南座の一角に店を構える創作和フレンチレストランです。「五感で味わう、お箸でいただくフレンチ」をコンセプトに、フランス料理の技法に出汁や味噌など和の感性を融合させた料理を提供しています。炭火が引き出す豊かな香りや、ライブキッチンならではの臨場感など、味覚だけではなく、香り、音、彩りなど料理を五感で楽しんでいただくことを大切にしています。



(<https://thesakurakyoto.com/>)

店舗名： The Sakura

所在地： 京都府京都市東山区四条通大和大路西入中之町 206 志満家ビル 4 階

アクセス： 京阪本線「祇園四条」駅 6 番出口より徒歩 1 分

電話番号： 075-585-2929

営業時間： 10:00～20:00（電話受付）

定休日： 水曜日

【本資料に関するお問い合わせについて】

■The Sakura、おせちに関するお問い合わせ先

TEL： 075-585-2929

■報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ファーマフーズ 事業サポート/推進部（広報担当：津持・島田）

TEL：075-394-8600

お問い合わせフォーム：<https://www.pharmafoods.co.jp/contact/ir>