

京都  
「瑞鳳閣」「花ごころ」「栄寿庵」

# コラボおせち三段重



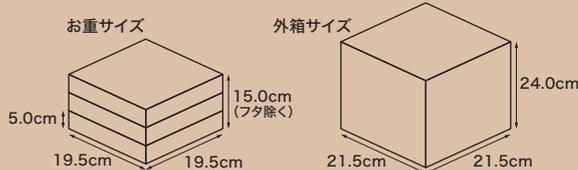
参の重

貳の重

壹の重

京湯元として知られているホテル「瑞鳳閣」、  
京都の和食処「花ごころ」、和洋のお料理が人気の「栄寿庵」が  
コラボしたおせち料理。  
京湯元と京料理の名店がおこなすおせち料理をご堪能ください。

21,500円  
(税込23,220円)



京都 41品 3~4人前 冷蔵

【参の重/瑞鳳閣/16品】祝い奉書、なごみ巻海老、ばい貝旨煮、みたらし入り団子、あん入り団子、きんかん煮、金箔あわび旨煮、牛しぐれ笹包み、海老艶煮、田作り、てまり餅、伊達巻、子持昆布わさび、鮭味噌焼、てり焼ほたて、矢羽根餅

【貳の重/花ごころ/12品】くるみ、友禅紅白串、いか松笠、鶏三色巻、なごみ巻ほうれん草、花こんにゃく、いくらなます、黒豆金箔、栗さんどん、数の子、蛸酢、金目鯛西京焼

【参の重/栄寿庵/13品】海鮮サラダ、地どりのテリーヌ、あんず、白身魚のエスカベッシュ、スモークトラウトサーモンローズ、焼えびスモーク、若桃甘露、野菜入りミートパテ、味付ブロッコリー、リンゴ赤ワイン煮、ローストビーフ、マンゴーミルクフィユ、鶏香草焼

※消費期限/2023年1月1日

アレルギー7品目 ◆小麦 ◆卵 ◆乳 ◆えび ◆かに

