

「日本海橋渡し」
「さかな工房」加賀兎郷

コラボおせち二段重

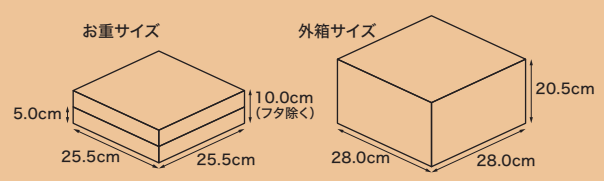


式の重

壺の重

大ぶりの8.5寸重箱を使用し、
各ブランドの特徴を出したコラボおせち。
海鮮食材に拘り、船盛風にあしらった
食材にも特徴があり目にも楽しい
新年の宴にふさわしいおせち料理に仕上げました。

21,300円
(税込23,004円)



北陸・山陰 43品 2~3人前 冷蔵

【壺の重/さかな工房/24品】鱈菜種焼、黒豆金箔、なごみ巻海老、京梅松葉、牛しぐれ笹包み、なごみ巻ほうれん草、焼たけのこ、鮑姿煮、椎茸煮、蟹爪、伊達巻、焼帆立、いくらなます、子持ち昆布、寿昆布、紅白市松かまぼこ、数の子、ままかりきぬた、海老旨煮、一口昆布巻、たたき牛蒡、田作り、真鯛幽庵焼、こはだ栗漬

【式の重/加賀兎郷/19品】かずのこ松前漬、パーティーテリーヌ、ポークパストラミ、スタフドオリーブ、栗きんとん、地どりのテリーヌ、焼海老、ばい貝旨煮、ぶちぶり海老サラダ、ベーコンチーズドッグ、サーモンの彩りテリーヌ、若桃甘露、トラウトサーモン幽庵焼、合鴨スモーク、あんず煮、白えび南蛮漬、スモークトラウトサーモンローズ、鰯照焼、サーモントラウト香草マリネ

※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

