

京都・大原料理旅館「芹生」  
鳥取境港「さかな工房」

# コラボおせち二段重



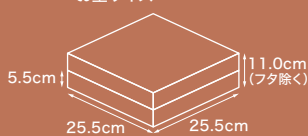
個食折で海鮮オードブルを囲んで  
食卓にてお召し上がり頂くイメージです。  
金カップの使用を紙製カップに変更することで  
再生資源の使用率を上げております。

## 26,500円

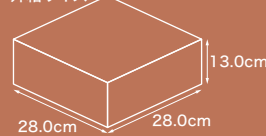
(税込28,620円)

京都・鳥取 37品 4人前 冷蔵

お重サイズ



外箱サイズ



【巻の重/芹生/18品】なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、真鯛きずし、たけのご旨煮、紅白市松かまぼこ、若桃甘露、たたき牛蒡、海老旨煮、栗甘露煮、ばい貝旨煮串、一口昆布巻、てまり餅、伊達巻、黒豆金箔、大根彩り漬、ままかり砵、京梅松葉、牛しぐれ笹包み

【式の重/さかな工房/19品】鯖味噌焼、松前漬、紅白なます、鯖昆布、鰯照焼、いか雲丹明太、スモークトラウトサーモンローズ、海老旨煮、子持昆布、糸昆布炊、からすみ、帆立味噌焼、数の子、田作り、あわび旨煮、真鯛幽庵焼、子宝煮、キングサーモン味噌焼、こはだかぶら

※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

