

参の重



弐の重



巻の重



各お重の色合いも変えて監修ブランドの特徴を出した企画ものおせち料理です。
かに甲羅盛り、焼えびスモーク、ローストビーフなど、自慢の食材を盛り込んでボリューム満点に。

22,400円

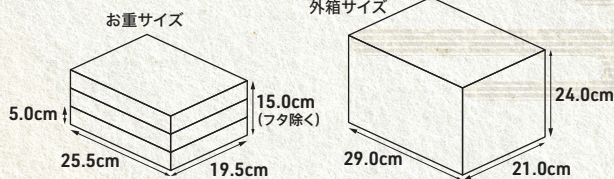
(税込24,192円)

北陸

56品

3~4人前

冷凍



【参の重/渡月庵/16品】寿玉子、牛しぐれ笹包み、伊予柑なます、ばい貝旨煮、鮭味噌焼、かに甲羅盛り(かに風味かまぼこ付)、いか松笠、いか黄金、伊達巻、友禅紅白串、小鯛甘酢漬、金箔あわび旨煮、紅白なます、いくら、海老艶煮、てり焼ほたて

【弐の重/月香/21品】紅白かまぼこ、みたらし入り団子、あん入り団子、黒豆金箔、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、きんかん煮、たたき牛蒡、黒糖チキンロール、鯛照焼、焼えびスモーク、数の子、椎茸煮、田作り、てまり餅、おさつ甘露煮、花こんにゃく、豚カルピチーズ、金目鯛西京焼、こはだ栗漬、栗きんとん

【参の重/宝生亭/19品】スイーツチーズ(オレンジ)、地どりのテリーヌ、ホタテと香草のテリーヌ、豚角煮、りんごパイ焼、リンゴのコンポート(赤)、リンゴのコンポート(黄)、焼豚スライス、オリーブ、ローストビーフ、ドライトマトワイン煮、スモークラウトサーモンローズ、野菜入りミートパテ、若桃甘露、マーブルチーズ(いちご)、マーブルチーズ(キウイ)、白身魚のエスカベッシュ、真砂ずんだサラダ、鶏香草焼

※冷蔵庫(10℃以下)で約30時間解凍してください。 ※賞味期限/2024年1月31日

アレルギー7品目 ◆小麦 ◆卵 ◆乳 ◆えび ◆かに ◆くるみ

コラボおせち三段重

