

鳥取境港「さかな工房」
 京都・大原料理旅館「芹生」
 能登和倉温泉「寿苑」

コラボおせち 三段重

参の重



貳の重



壱の重



漁師町の豪快さ、鳥取の海鮮に京都の京料理、
 更には能登の華やかさがコラボした
 贅沢なおせちに仕上げました。

31,800円

(税込34,344円)

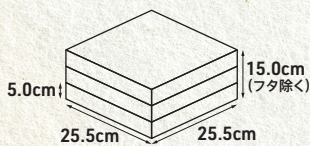
山陰・京都・北陸

66品

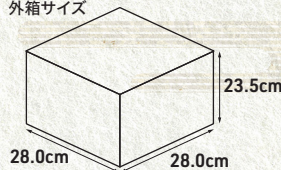
4~5人前

冷蔵

お重サイズ



外箱サイズ



【参の重/20品】 鯖菜種焼、ばい貝旨煮串、あわび旨煮、ロブスター旨煮、松前漬、穴子八幡巻、帆立味噌焼、焼かに爪、いくらなます、数の子、寿昆布、海老旨煮、真鯛幽庵焼、子持昆布、笹小川、京きぬた、一口昆布巻、田作り、若鶏みそ焼、穴子味噌焼

【貳の重/30品】 牛しぐれ笹包み、たたき牛蒡、桜島どりマリネチキン、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、椎茸煮、赤かまぼこ、白かまぼこ、羽二重餅(くるみ抹茶)、たらこ旨煮、粟麩、よもぎ麩、白花こんにやく、赤花こんにやく、焼たけのこ、小鯛俵焼、真鯛さずし、キングサーモン味噌焼、銀鱈味噌焼、伊達巻、栗きんとん、黒豆金箔、きんかん煮、こはだかぶら、大根彩り漬、クランベリーくるみ、黒糖ローストポーク、菜の花湯葉巻、直火焼親鳥ボン酢味、三色ちらし餅

【参の重/16品】 あんず煮、若桃甘露、地どりのテリーヌ、ベーコンチーズドック、チキンのマスタードマリネ、ぶちぶり海老サラダ、ローストビーフ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、合鴨スモーク、生ハムマンゴームス、ローストポーク、パーティーテリーヌ、シュリンプチーズサラダ、鶏のチーズフォンデュ風、たこのバジルソース、海鮮マリネ

※消費期限/2024年1月1日

アレルギー7品目 ◆小麦 ◆卵 ◆乳 ◆えび ◆かに ◆くるみ

株式会社 勝己

<味彩旬華> www.ajisaisyunka.com

WEBはこちら

