

# 渡月庵 二段重



貳の重

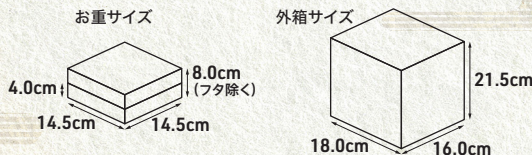
壱の重

いわれのある食材はもちろん各お重にメインを取り揃えた豪華なおせち料理です。  
おせちらしく和風に仕上げた中にも洋風を取り入れた色鮮やかなおせちです。  
あわび、金目鯛等自慢の食材を1人用として仕上げました。

## 12,400円

(税込13,392円)

北陸 37品 1人前 冷蔵



**【壱の重/18品】**伊達巻、田作り、栗甘露煮、友禅紅白串、鮭味噌焼、ばい貝旨煮、てり焼ほたて、てまり餅、黒豆金箔、華きぬた、蛸酢、紅白なます、いくら、いか松笠、数の子、海老艶煮、牛しぐれ笹包み、金箔あわび旨煮

**【貳の重/19品】**地どりのテリーヌ、野菜入りミートパテ、桜島どりマリネチキン、スモークトラウトサーモン、一口昆布巻、焼たけのこ、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、椎茸煮、金目鯛西京焼、味付ブロッコリー、ドライトマトワイン煮、マーブルチーズ(キウイ)、白身魚のエスカベッシュ、焼豚スライス、焼えびスモーク、豚角煮、鶏香草焼、若桃甘露

※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

