

参の重



壺の重



和洋おせち三段重

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。
かにほぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、金箔あわび旨煮、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。

20,800円

(税込22,464円)



北陸 54品 3~4人前 冷蔵

【壺の重/渡月庵/17品】寿玉子、鮭味噌焼、友禅紅白申、栗きんとん寄せ、抹茶栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ、牛しぐれ笹包み、信田巻含め煮、かにほぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、かに爪、紅白なます、いくら、小鯛甘酢漬、ばい貝旨煮、いか黄金、海老艶煮、てり焼ほたて

【式の重/月香/21品】紅白かまぼこ、あん入り団子、みたらし入り団子、黒豆金箔、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、たたき牛蒡、金時芋旨煮、ぶり照焼、数の子、田作り、金箔あわび旨煮、きんかん煮、椎茸煮、花こんにゃく、松麩、伊予柑なます、牛しぐれ煮、金目鯛西京焼、こはだ栗漬、伊達巻

【参の重/宝生亭/16品】くるみ、豚角煮、りんごパイ焼、地どりのテリーヌ、ホタテと香草のテリーヌ、鶏香草焼、近江黒鶏 リヨナーソーセージ、オリーブ、ローストビーフ、ドライトマトワイン煮、スモークトラウトサーモンローズ、チーズスパイシーミート、真砂ずんだサラダ、白身魚のエスカベッシュ、スイーツチーズ(抹茶)、花咲サラダ

※消費期限/2025年1月1日

アレルギー8品目 ◆小麦 ◆卵 ◆乳 ◆えび ◆かに ◆くるみ

