

## 特選三段重

¥40,000 (税込) 【約4~5名様分】

吉の重	1 にしん昆布巻き	8 伊達巻
	2 牛蒡煮	9 ロブスター
	3 蓮根山椒煮	10 桃の甘露煮
	4 金柑甘煮	11 片口鰯の田作り
	5 筍土佐煮	12 いくらなます
	6 鮭の塩焼	13 黒豆煮金箔添え
	7 抹茶金箔ようかん	14 二色栗きんとん
式の重	15 かに風味信田巻	25 二色梅ゼリー串
	16 椎茸醤油煮	26 くるみと小女子の飴煮
	17 エンドウ醤油漬	27 筍木の芽和え
	18 梅麩甘煮	28 数の子松前漬
	19 蓮根の芽梅酢漬	29 数の子醤油漬
	20 のどぐる青菜巻	30 紅蒲鉾
	21 真鱈子と昆布甘露煮	31 白蒲鉾
	22 赤魚西京焼	32 鮑醤油煮
	23 空豆甘煮	33 中華わかめ
	24 海老艶煮	
参の重	34 カスタード饅頭オーロラ包み	44 セロリ塩漬
	35 海老とブロッコリーのテリーヌ	45 かに風味テリーヌパイ包み焼
	36 黒糖と黒酢タレの肉団子	46 塩漬けオリーブ
	37 ブロッコリーブイヨン煮	47 スタッドオリーブ
	38 生ハムチーズロール	48 ローストビーフ
	39 イカ軟骨マリネ	49 マッシュルームと野菜のグレービーソース
	40 ミニ赤ピーマンピクルス	50 スモークパストラミ
	41 ミニ黄ピーマンピクルス	51 ドライマトのワイン煮
	42 紅鮭スモークローズ	52 紅ズワイガニ爪肉
	43 キャビア	53 マンゴーと野菜の酢の物

## 絵馬一段重

¥21,000 (税込) 【約2~3名様分】

吉の重	1 にしん土佐煮	20 穂付筍
	2 サーモントラウト西京焼	21 椎茸柚子煮
	3 豚の西京焼	22 金時人参
	4 鯖菜種焼	23 生ハムマンゴームース
	5 いか黄金焼鉄扇串	24 ブロッコリーのバジルオイル漬
	6 鮪真昆布巻	25 合鴨かんざし
	7 真鯛きずし包み	26 子宝刻み昆布
	8 紅白なます日向夏風味	27 味付数の子
	9 彩りきぬた巻	28 味付子持昆布
	10 子持鮎昆布巻	29 田作り煮
	11 若桃甘露煮	30 糸昆布甘酢炊き
	12 伊達巻	31 鮑旨煮
	13 百合根甘露煮	32 ふぐ皮明太
	14 もみじ漬	33 丸十レモン風味
	15 味付いくら	34 鮎有馬煮
	16 黒豆煮	35 メープルくるみ
	17 海老の旨煮	36 てまりきんとん串
	18 金柑	37 日向夏網笠
	19 真鯛黄金和え	38 寿かまぼこ

## 解凍方法

本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内（5~10℃）で約24時間程度解凍してください。

さらに室温程度（約20℃）の場所に1~2時間程置いていただくと、一層美味しくお召し上がりいただけます。

※解凍時間は目安です。解凍された時点でお早めにお召し上がりください。