

特選三段重【約4~5名様】		¥40,500(税込)
壺の重	にしん昆布巻、蓮根山椒煮、梅麩甘煮、金柑煮、牛蒡煮、筍土佐煮、伊達巻、空豆甘煮、片口鱒の田作り、芋きんとん、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、ロブスター、抹茶金箔ようかん、海老手綱黄味寿司、黒豆煮、二色串餅、数の子松前漬、数の子醤油漬、大根と人参のなます、いくら醤油漬	
貳の重	かに信田巻、エンドウ醤油漬、椎茸醤油煮、蓮根の芽梅酢漬、鱧西京焼き、赤魚西京焼き、くるみと小女子の飴煮、筍木の芽和え、海老艶煮、二色梅ゼリー串、紅蒲鉾、白蒲鉾、紅ズワイガニの紅白テリーヌ、笹茶巾餅、中華わかめ、鮑酒蒸し	
参の重	いちごのフロマージュ、若桃のシロップ漬、黒糖と黒酢タレの肉団子、ブロッコリーブイヨン煮、帆立とカニのテリーヌパイ包み、ブラックオリーブ塩漬、スタッフドオリーブ塩漬、スモークポークパストラミ、ドライトマトのワイン煮、紅鮭スモークローズ、シベリアチョウザメのキャビア、セロリ塩漬、ローストビーフ、鶏と法蓮草のミルフィーユ、生ハムチーズロール、海老とブロッコリーのテリーヌ、キノコと野菜のグレービー、紅ズワイガニの柚子酢漬、マンゴーと野菜の酢の物	
絵馬一段重【約2~3名分】		¥20,000(税込)
壺の重	はちみつバター伊達巻、紫花豆綾煮、特選完熟金柑、紅白でまり松葉、メープルくるみ陣笠旨煮、海老真丈、くわい松笠、金時人参 寿、穂付筍綾煮、至福梅、味付けいくら濱もみじ、ぶり鳴門巻、赤魚西京焼、さつま芋レモン煮、海老の旨煮、若桃、田作り子持昆布、ねばねば子持ち昆布、鮑割烹煮、糸昆布美味酢炊き、紅鮭昆布巻、寿かま、数の子小川巻、寿昆布、かに水車巻、源平なます、丹波産黒豆、合鴨かんざし、若鳥醤油チーズ焼、生ハムマンゴームース、キャロットラペ、レモンシロップ漬、ブロッコリーバジル風味、鮎柚子煮、花くわい、鯖菜種焼	
解凍方法		
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>※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。</p>		