味百華 おせち 2023年

味百華 二段重

お品書き（重箱サイズ 196×256×131mm）

セーフティフローズン（冷凍流通） 長方形

二段重 全56品



一の重

1 桜鱒幽庵焼
2 紅白なます
3 蟹砧巻
4 小鯛ひしお焼
5 栗麸みぞれ煮
6 蓬麸みぞれ煮
7 わらび信田巻
8 市松錦糸巻
9 筍旨煮
10 椎茸旨煮
11 甲烏賊の金柑黄金和え
12 海老旨煮
13 ちりめん琥珀煮
14 金柑
15 牛肉八幡巻
16 鰊酢〆奉書包み
17 丹波産黒豆
18 紅白餅串
19 湯葉柚香煮
20 松茸旨煮
21 若鶏菜の花巻
22 子持鮎昆布巻
23 伊達巻
24 帆立貝ひも塩辛
25 味付とびっこ
26 カニ入りプチプチサラダ
27 北海道産タラバガニ
28 唐墨印籠焼
29 子持昆布彩り和え
30 北海道産数の子
31 寿昆布扇子

二の重

32 豚角煮
33 干柿バターソース包み
34 苺杏仁寄せ
35 キウイ杏仁寄せ
36 ブロッコリーの彩りサラダ
37 雪掛けローズサーモン
38 サーモンテリーヌ
39 ポルチーニ茸パイ包み
40 ドライトマト赤ワイン煮
41 蟹のテリーヌ
42 レッドキャベツとオニオンのラペ
43 栗金団
44 焼栗ブランデー風味
45 大根と烏賊の卵の紅白和え
46 若鶏醤油チーズソース焼
47 山椒とレモンピールのパイ包み
48 くるみのキャラメリゼ
49 紫芋市松テリーヌ
50 蟹爪彩り包み
51 クリームオーロラ包み
52 雲丹チーズソース寄せ
53 牛タン入ソーセージ
54 レモンシロップ漬
55 ボロニアソーセージ
56 貝香草焼松葉串

和洋折衷

20,800円(税込)

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時間程置いて頂くと、一層おいしくお召し上がりいただけます。
※解凍時間はめやすです。解凍された時点でお早めにお召し上がりください。

※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告無く変更することがございます。
※商品内容や詳細等につきましては、弊社担当者までお問い合わせください。
※実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。