

味百華
おせち

味百華 四段重

6.5寸

重箱サイズ
197×197×210mm
《3〜4人前》冷凍発送

全58品

一の重 1 唐墨

二の重

- 2 丸穴子南蛮漬
- 3 若桃甘露煮
- 4 合鴨かんざし
- 5 田作り
- 6 牛肉小袖巻
- 7 サーモン手毬
- 8 つぶ貝しぐれ煮
- 9 小柱と烏賊の卵紅白和え
- 10 海老旨煮
- 11 金柑
- 12 丹波産黒豆
- 13 葉わさび松前漬
- 14 北海道産数の子
- 15 寿昆布扇子
- 16 国産とこぶし旨煮
- 17 網笠柚子



三の重

- | | |
|---------------|---------------|
| 18 南高梅白板昆布巻 | 28 伊達巻 |
| 19 海老雲丹新丈 | 29 小袖海老新丈 |
| 20 紫花豆蜜煮 | 30 小袖蟹新丈 |
| 21 メープルくるみ | 31 紅白餅串 |
| 22 百合根甘露煮 | 32 甲烏賊の金柑黄金和え |
| 23 雲丹チーズソース寄せ | 33 帆立醤油焼 |
| 24 銀鮭塩麴和え | 34 子持鮎昆布巻 |
| 25 紅白かるかん | 35 栗金団 |
| 26 帆立貝柱まったり和え | 36 焼栗ブランデー風味 |
| 27 いくら | |



与の重

- | | |
|--------------|-------------|
| 37 海老雲丹松葉串 | 48 蓬麴 |
| 38 銀鮭塩麴焼 | 49 紅白なます |
| 39 博多焼チーズ風味 | 50 蟹水車巻 |
| 40 杏子甘露煮 | 51 菜の花お浸し |
| 41 焼きふぐ | 52 重ね鯛昆布 |
| 42 蓮根旨煮 | 53 炙りのどぐろ松葉 |
| 43 たたき牛蒡 | 54 椎茸旨煮 |
| 44 くわい柚子胡椒和え | 55 筍旨煮 |
| 45 湯葉柚香煮 | 56 姫竹旨煮 |
| 46 金時人参 | 57 海老新丈 |
| 47 栗麴 | 58 海老芋旨煮 |



解凍方法

本品を外箱から取り出し、冷凍庫内（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。
※画像はイメージです。料理内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。