



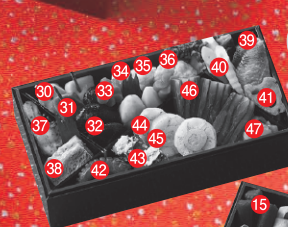
参
の重

三段重
全47品

弐
の重



壹
の重



参
の重



弐
の重

壹
の重



ぎをん
やほ文



祝い海老や黒豆といった伝統的な祝肴を中心に、
季節の素材にこだわる
祇園の名店がお届けする京風おせち。

ぎをん や満文 [三段重おせち]

お品書き(重箱サイズ 236×124×185mm)

セーフティフローズン(冷凍流通) 2026年

壹の重

- 1 甲烏賊の金柑黄金和え
- 2 子持鮎甘露煮
- 3 網笠柚子
- 4 北海道産数の子
- 5 数の子松前漬
- 6 百合根甘露煮
- 7 丹波産黒豆
- 8 公魚の枕崎節和え
- 9 サーモン手毬
- 10 海老新丈
- 11 刻み昆布
- 12 鮑旨煮
- 13 小松菜と揚げの煮物
- 14 なまこ柚子みぞれ和え

弐の重

- 15 紫芋メープル風味
- 16 スフレ風テリーヌ
- 17 合鴨かんざし
- 18 鳥賊印籠焼
- 19 牛肉八幡巻
- 20 紅白餅串
- 21 くるみ甘露煮
- 22 彩り胡麻金団
- 23 紅白彩り蒲鉾
- 24 焼栗ブランデー風味
- 25 金団
- 26 金柑
- 27 若桃甘露煮
- 28 生麩友禅包み
- 29 牛時雨笹包み

参の重

- 30 栗麩
- 31 蓬麩
- 32 椎茸旨煮
- 33 金時人参
- 34 海老芋旨煮
- 35 海老新丈
- 36 菜の花湯葉巻
- 37 丸穴子西京焼
- 38 焼湯葉柚香西京巻
- 39 赤魚酒粕焼
- 40 姫竹旨煮
- 41 蓮根旨煮
- 42 蛸梅紫蘇和え
- 43 鯨黄金和え
- 44 蟹水車巻
- 45 かぶら甘酢和え
- 46 重ね鯛昆布ペ
- 47 紅白なます

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。