



和洋
折衷

おせち

味百華

二段重

全54品

味百華おせち

長方形【二段重】 お品書き

(重箱サイズ 179×269×132mm)

セーフティフローズン(冷凍流通)

一の重

二の重

- | | |
|-------------|--------------|
| 1 干柿 | 30 帆立香草焼 |
| 2 ホワイトチョコ | 31 かに風味新丈 |
| 3 鮎土佐煮笹包み | 32 ブロッコリー |
| 4 寒鱈西京焼 | 33 コンソメ風味 |
| 5 日向夏網笠 | 34 サーモントラウト |
| 6 鯛鳴門巻 | 35 香草焼 |
| 7 豚塩麹焼 | 36 雪見紅梅串 |
| 8 丸十レモン煮 | 37 杏子煮 |
| 9 穂付筍 | 38 胡桃松風 |
| 10 椎茸柚子煮 | 39 トリュフ入 |
| 11 寿人蔘 | 40 塩トマト |
| 12 市松錦糸巻 | 41 鶏チーズソース焼 |
| 13 焼湯葉 | 42 金柑カステラ |
| 14 たたき牛蒡 | 43 うにチーズ |
| 15 もみじ漬 | 44 酒肴寄せ |
| 16 紅白なます | 45 枝豆と紅鮭の |
| 17 日向夏風味 | 46 テリーヌ |
| 18 海老市松串 | 47 カニ爪冷製 |
| 19 彩りぎめた巻 | 48 オーロラソース |
| 20 絵馬かま | 49 カニ爪冷製 |
| 21 海老の旨煮 | 50 マヨネーズソース |
| 22 鮎昆布巻 | 51 若桃甘露煮 |
| 23 子宝刻み昆布 | 52 黒豆ワイン風味 |
| 24 味付数の子 | 53 金柑ワイン風味 |
| 25 虎柄栗甘露煮 | 54 オーロラカスタード |
| 26 てまりきんとん串 | 55 にしん |
| 27 いか印籠焼 | 56 香草オイル漬 |
| 28 紫花豆 | 57 スモークシュリンプ |
| 29 田作り煮 | 58 ロブスター冷製 |
| | 59 ラム肉赤ワイン煮 |
| | 60 生ハム |
| | 61 マンゴームス |
| | 62 生ハム |
| | 63 メロンームス |
| | 64 合鴨チーズ包み |

※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。

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召し上がりください。

