

三段重

全42品

一の重

味百華
おせち
プレミアム

味百華おせち

プレミアム6.5寸【三段重】

お品書き (重箱サイズ 203×203×192mm)

セーフティローズン(冷凍流通)

一の重

- | | |
|-----------|-----------|
| 1 オマール | 7 ブロッコリー |
| 2 ミートローフ | コンソメ風味 |
| 3 合鴨チーズ包み | 8 金柑ワイン風味 |
| 4 帆立貝柱の燻製 | 9 キャビア |
| 5 若桃甘露煮 | 10 うにチーズ |
| 6 雪掛け | 酒肴寄せ |
| ローズサーモン | 11 網笠柚子 |

二の重

- | | |
|-----------|------------|
| 12 子持鮎甘露煮 | 20 黒豆煮 |
| 13 湯葉の有馬煮 | 21 赤海老直七風味 |
| 14 松茸旨煮 | 22 寿人参 |
| 15 本唐墨印籠焼 | 23 焼車海老 |
| 16 鰻八幡巻 | 24 田作り大和煮 |
| 17 銀鱈西京焼 | 25 百合根甘露煮 |
| 18 日向夏網笠 | 26 鮑ふくら煮 |
| 19 椎茸旨煮 | |

三の重

- | | |
|------------|------------|
| 27 カジキ昆布バ | 36 紅白なます |
| 28 虎柄栗甘露煮 | 日向夏風味 |
| 29 国産栗甘露煮 | 37 ズワイ蟹の |
| 30 鴨錦焼 | 柚子香り漬 |
| 31 若草松風 | 38 真鱈煮付 |
| 32 国産味付数の子 | 39 梅型百合根羊羹 |
| 33 味付いくら | 40 白銀 |
| 34 鮭ルイベ漬 | 41 海陽 |
| 35 味付子持昆布 | 42 寿昆布扇子 |



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。