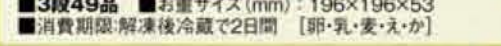


海の幸、山の幸を
ふんだんに盛り込みました。
程よい弾力を残し、
うま煮にしたアワビが
おすすめです。



■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・え]

御室仁和寺門前、
京料理とフランス料理を味わえる
「京都 佐近」の和洋折衷おせちです。



仁統と技術性 | 7. か / 發揮 |

■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・え・か]

黄連・ハイヨクウ・日向夏紅白なます・酢梅酢・これは要満・梅ちんもち・梅乾甘酒

■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 【卵・乳・麦・え・か】

割烹 千喫

■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・え]

■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・麦・え・か]

新土佐煮・鮎の西京漬焼・合鴨コース・金柑甘露煮・若桃甘露煮・鯛の照焼・松笠烏賊の塩麹焼・鰻の照焼・梅人參煮・梅茸の鰻甲煮

■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・え・か]

■とうもろこし180g、とうもろこし缶詰アヲ400g、
とうもろこし白子100g、とうもろこし黒子200g、とう
もろこし油(味増味)200g、日向夏バ人35
ml×8パック、ももじもじ16gx4パック、乾
ねじ■消費期限:冷凍日食62日間(※)