

旬鮮鍋セット

…料亭の味をご自宅で家族と共に…

《山菜と春の海鮮鍋》

海 鮮

桜 鯛 めばる 地 蛤

車海老 富山蛍烏賊

山 菜 他

桑名筍 わらび 漉しあぶら

うるい 山独活 山葵菜

結び露 原木椎茸 新玉葱

しゃぶ湯葉 大根 人参

「さくら」香る料亭だし付き

〈お召し上がり方〉

① 蛤と椎茸と「さくら香る料亭出汁」2本を鍋に入れ火にかけます。

先ず蛤の口が開いたらお召し上がり下さい。

② 桜鯛は沸いた鍋汁に落として、10～15秒で美味しく召し上がれます。

③ 車海老（竹串に注意）めばる、蛍烏賊を順次入れて（美味しい！）

④ 次に魚介エキスたっぷりのスープで野菜を煮込みます。

（山葵菜 結び露 しゃぶ湯葉は仕上げに分けてお入れ下さい）

※魚介の旨みと野菜の甘味の出たスープで締め雑炊、煮込みうどん等お勧めです。

仕入の都合により

内容が変わる場合がございます。

総料理長 山口孝朋

料亭 葛茂

食材には

「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生」

全てが含まれます

消費期限はお買い上げ当日の20時となります

旬鮮鍋セット

…料亭の味をご自宅で家族と共に…

《飛驒牛すき鍋》

飛驒牛ロース

烏骨鶏温泉卵

新たまねぎ 九条葱 うるい

竹の子 漉しあぶら 新馬鈴薯

原木椎茸 結び白滝 絹あげ豆腐

市松大根人参 せり

特選 料亭割り下と料亭白だし付き

〈お召し上がり方〉

①新玉葱、竹の子、新馬鈴薯、椎茸、絹あげ豆腐、大根、人参、白滝を鍋にきめて

割り下1本と白だし半量を注ぎ入れ火にかけます。

い (白だしは好みで濃度を調整して下さい)

②九条葱、せり、うるい、湯葉は後から入れます。

③飛驒牛ロースは数回に分けて好みに火を通してお召し上がり下さい。

④烏骨鶏卵は温泉卵に仕立てておりますのでくずした物を肉で包むか、鍋に落とすていただいても美味しく召し上がれます。

仕入の都合により

内容が変わる場合がございます。

総料理長 山口孝朋

料亭 葛茂

食材には

「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生」

全てが含まれます

消費期限はお買い上げ当日の20時となります