

おせち料理 和食二段重

おしながき

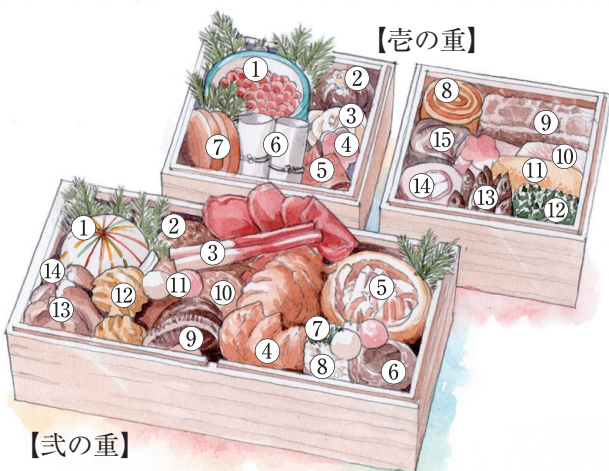
◆ 壺の重

- ① いくら醤油漬
- ② 栗渋皮煮
- ③ 牡丹百合根
- ④ 梅麩
- ⑤ 結び熨斗梅
- ⑥ 羽二重奉書巻
- ⑦ 唐墨
- ⑧ サーモン錦紙巻
- ⑨ たたき牛蒡
- ⑩ 春日子鯛笹漬
- ⑪ 数の子
- ⑫ 菜種味噌漬
- ⑬ 田作り
- ⑭ 蟹砧巻
- ⑮ 鯛龍皮巻

◆ 式の重

- ① 黒豆
- ② 信州サーモン西京漬
- ③ 羽地神
- ④ 伊勢海老黄金焼
- ⑤ 紅白膾
- ⑥ 牛八幡巻
- ⑦ 菜種味噌漬
- ⑧ 菊蕪
- ⑨ 堀川牛蒡海老射込
- ⑩ 甘鯛若狭焼
- ⑪ 紅白小玉長芋
- ⑫ 松笠慈姑
- ⑬ 合鴨ロース
- ⑭ 千社唐

【壺の重】



【式の重】

和田倉

WADAKURA