

うお寿

筍

料理



写真はイメージです

筍料理 9,350円
(本体価格8,500円)



竹の御膳 6,600円
(本体価格6,000円)

登録商標

竹の子

酒、みりん、鰹節などでじっくり炊き込んだ竹の子に、木の芽、柚子の香り豊かなすし飯を詰めた、こここでしか味わえないうお寿名代の逸品です。柔らかな竹の子の歯ごたえと爽やかな風味を一年を通してお楽しみいただけます。

竹の子姿ずし 1人前 1,650円
(本体価格1,500円)

お土産用折詰は1本入・2本入・3本入・4本入とご用意いたしております

地方発送可



竹の子西京漬

地方発送可



竹の子の佃煮竹の彩



華やぎ 4,950円
(本体価格4,500円)

地方発送可



写真は1本盛です(5切)

オリジナル
デザート

地方発送可



笹ようかん

筍入り豆乳アイス

平成23年度
むらおこし
特産品コンテスト
全国商工会
連合会
会長賞受賞

第53回
全国推奨
観光土産品
審査会推奨品

地方発送可



竹の子入り巻きずし 990円
(本体価格900円)

地方発送可



竹の子入りいなり(6個) 924円
(本体価格840円)



京の味処 ■ うお寿

長岡京市今里2-17-8

☎075-951-0325

http://www.uosu.jp



※写真は一例です。お料理は、季節や仕入れ状況により予告なく変わる場合がございます。※表示価格は全て税込です。