

地元 京都産の竹の子をふんだんに使用した、
この季節ならではの重詰です。春の贈り物、母の日にもぜひ

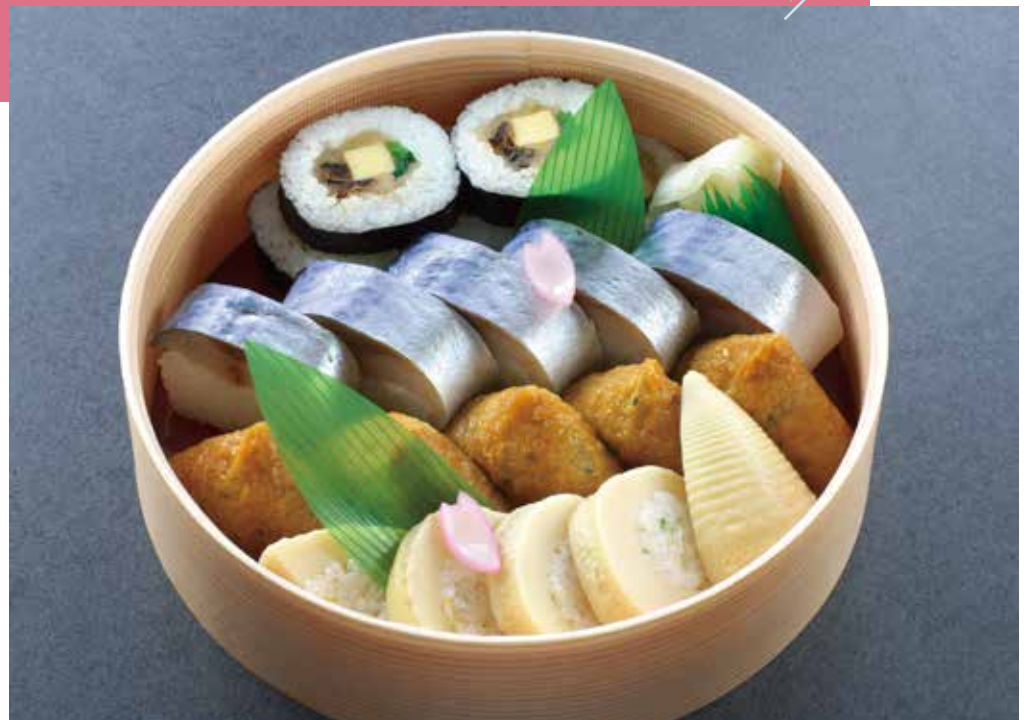
お取り寄せ
出前可

春の重詰 竹の郷 (2人前) 10,800円(税込)



地元で採れた良質の竹の子をふんだんに使用した
重詰めです。名物『竹の子姿ずし』、
木の芽和え、土佐煮、田菜、木の芽焼
味噌漬、竹の子天と竹の子づくしが
お楽しみいただけます

京寿司折詰 長岡京 (2~3人前) 4,536円(税込)



名物『竹の子姿ずし』はもちろん
竹の子入り巻きずし、
鯖小袖寿司、サーモン笹巻の盛り合わせです

消費期限：発送日より2日間 冷凍便でのご注文商品は製造日より30日間、解凍後2日間
生産地・主原料原産地：京都府 加工地：京都府 当店厨房にて製造しております
アレルギー物質：えび、小麦、卵、乳、大豆、いか、いくら、さけ
【内容量】：2人前
【保存方法】《冷蔵便》10℃以下で保存してください 《冷凍便》-18℃以下で保存してください

ご注文は TEL.075-951-0325 FAX.075-951-9229