

料理番号

01

松竹梅

主素材 伊達巻玉子 梅麩 う玉 五之竹



大きさ

1パック 12個

1個 4cm×4cm

1個 32g



料理番号

02

穴子松風

主素材 穴子蒲焼 干瓢 椎茸 高野



大きさ

1パック 4本

1本 12cm×6cm×2cm

1本 120g



料理番号

03

小萩白玉

主素材 白玉 小豆 海老 枝豆



大きさ

1パック 15個

1個 3cm×3cm

1個 18g



料理番号

04

雪掛午朥

主素材 午朥 青豆 生身



大きさ

1本 11cm×5cm×4cm

1本 250g



料理番号

05

帆立ひさご

主素材 帆立貝上身 卵黄



大きさ

1パック 20個

1個 5cm×3cm

1個 16g



料理番号

06

鎧きす

主素材 きす 高野豆腐



大きさ

1パック 3本

1個 12cm×6cm×2cm

1個 130g



料理番号

07

帆立奉書巻

主素材 帆立貝上身 浅月



大きさ

1パック 16個

1個 4.5cm×2.5cm

1個 18g



料理番号

08

てまり寿司

主素材 黄味寿司 ままかり 海老



大きさ

1パック 15個

1個 4cm×4cm

1個 18g



料理番号

09

雲丹万頭粒そば入り

主素材 生雲丹 枝豆 粒そば



大きさ

1パック 10個

1個 5cm×5cm×3cm

1個 56g

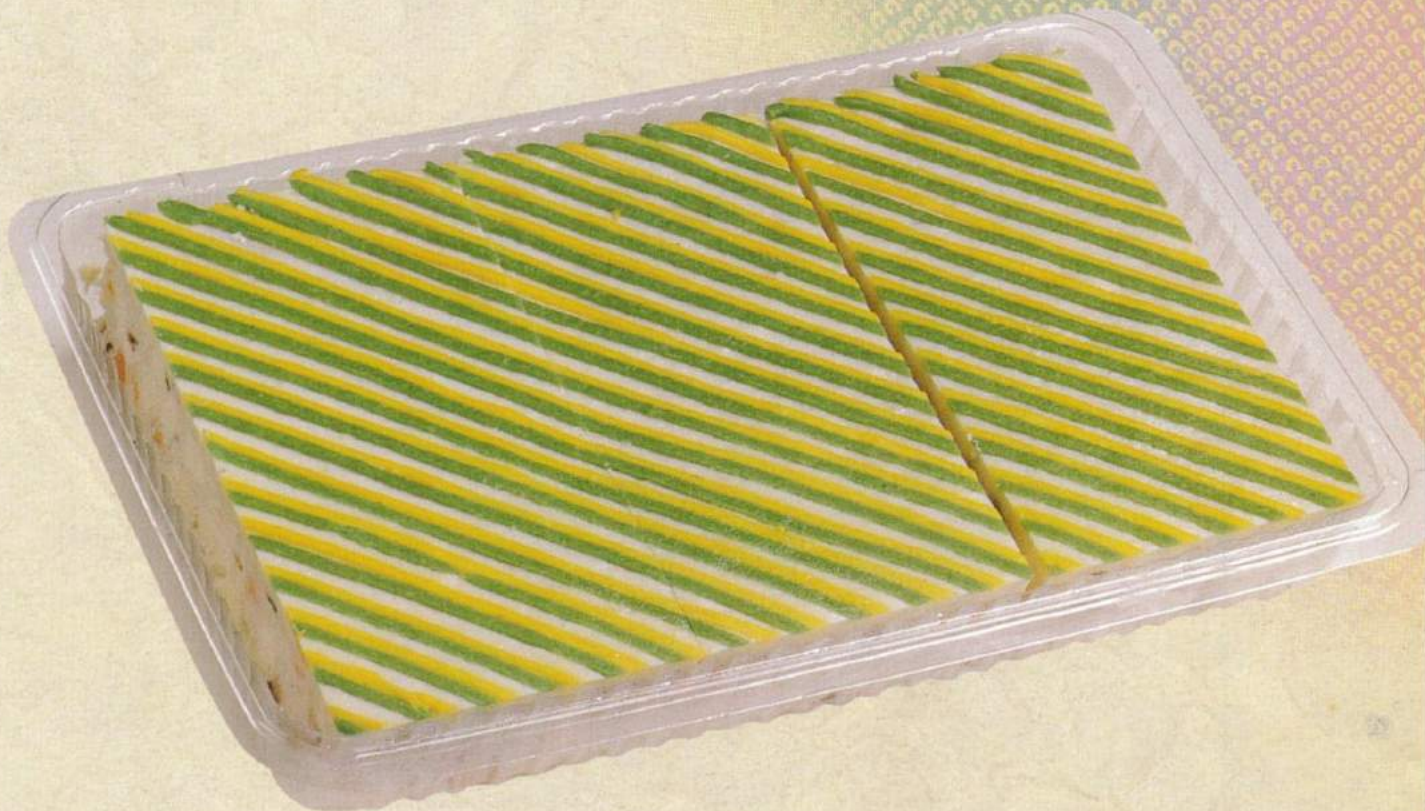


料理番号

10

緑風真丈

主素材 テリーヌ生地 ミックスベジタブル 卵黄 青豆 プロセスチーズ



大きさ

1パック 3本

1個 12cm×6cm×2.5cm

1個 166g



料理番号

11

小萩揚

主素材 海老 天豆 テリーヌ 湯婆

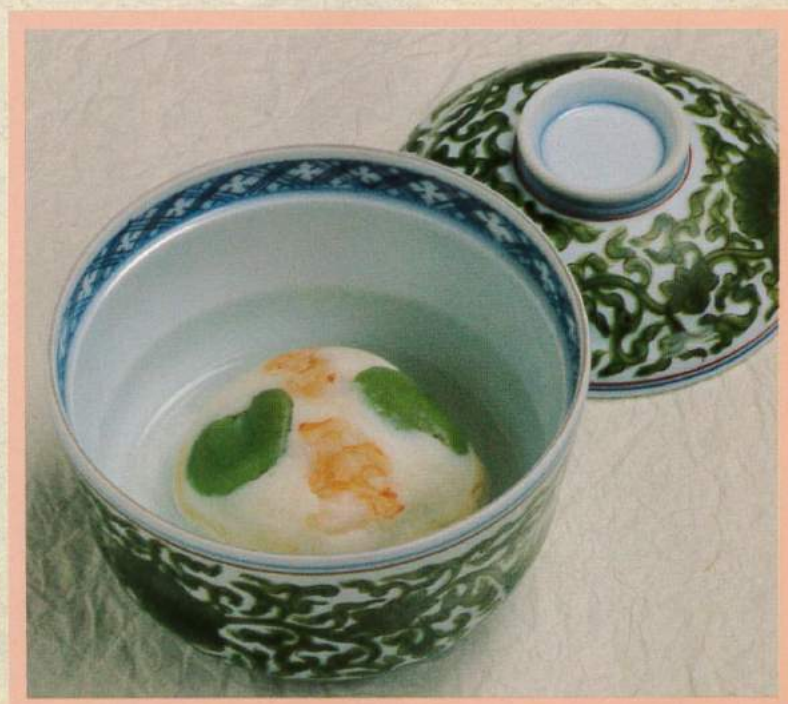


大きさ

1パック 8個

1個 5cm×3cm

1個 70g



料理番号

12

海老真丈ゆうかり揚

主素材 海老真丈 大葉 蓮根 新引粉



大きさ

1パック 12個

1個 6cm×3cm

1個 34g



料理番号

13

包み胡麻豆腐

主素材 胡麻豆腐 テリーヌ生地



大きさ

1パック 8個

1個 5cm×5cm

1個 50g



料理番号

14

鱈テリーヌ

主素材 鱈 テリーヌ生地 銀杏



大きさ

1パック 10個

1個 4cm×4cm×3cm

1個 40g



料理番号

15

ままかり絹田巻

主素材 蟹真丈 ままかり 蓮根



大きさ

1パック 12個

1個 5cm×2cm

1個 15g



料理番号

16

サラミ真丈

主素材 サラミ ミックスベジタブル 錦糸玉子 生身



大きさ

1本 20cm×3cm×3cm

1本 140g



料理番号

17

博多ベーコン

主素材 ベーコン ミックスベジタブル 生身



大きさ

1パック 4本

1本 12cm×4.5cm×2cm

1本 130g



料理番号

18

子持にしん

主素材 鯧 鱈子



大きさ

1パック 4本

1本 11cm×5cm×2.5cm

1本 122g



料理番号

19

穴子友禅豆腐

主素材 穴子 高野豆腐 京人参 木茸 枝豆



大きさ

1パック 3本

1個 12cm×6cm×3cm

1個 20g



料理番号

20

帆立ベーコン

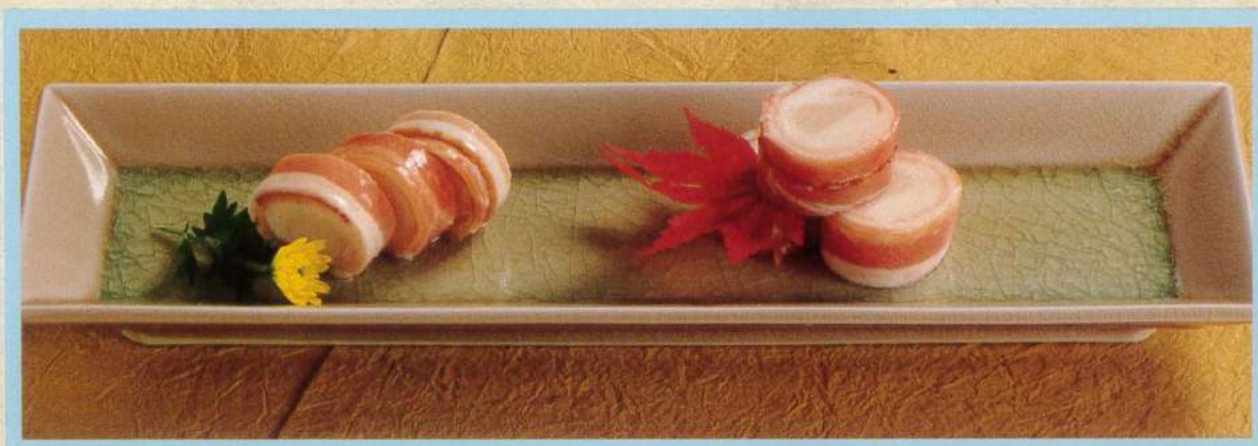
主素材 帆立貝 上身 ベーコン



大きさ

1本 16cm×3.5cm

1本 132g



料理番号

21

干柿

主素材 海老糝薯 銀杏 柿のへた 白新引粉



大きさ

1パック 10個

1個 4cm×3cm

1個 23g



料理番号

22

鳥かえで

主素材 鳥肉 青豆



大きさ

1パック 15個

1個 4cm×3cm×2cm

1個 16g



料理番号

23

白魚の筒揚

主素材 白魚 人参

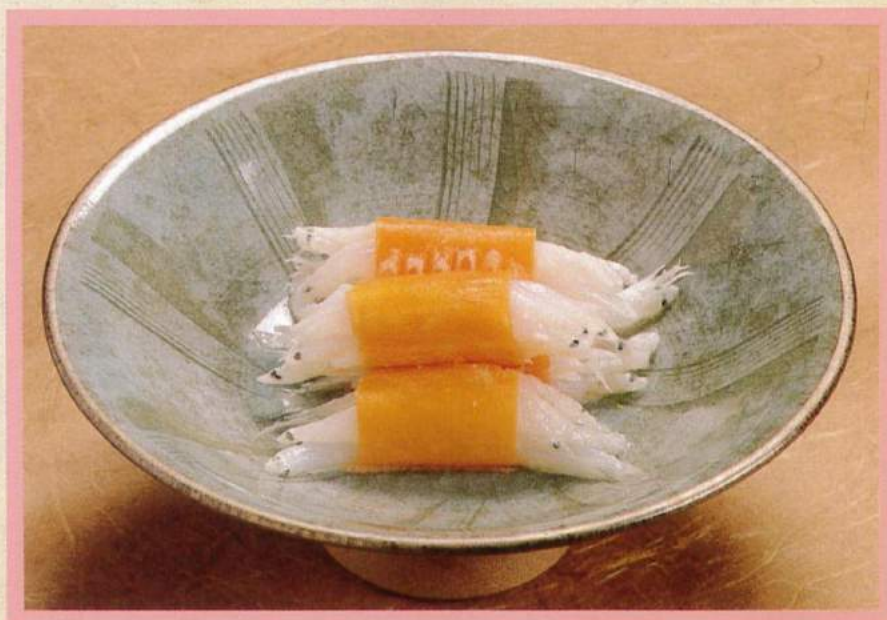


大きさ

1パック 10個

1個 6cm×2cm

1個 11g



料理番号

24

枯露柿

主素材 海老糝薯 生椎茸



大きさ

1パック 10個

1個 6cm×4cm

1個 44g



料理番号

25

小萩胡麻豆腐

主素材 胡麻豆腐 海老 枝豆 生椎茸



大きさ

1パック 10個

1個 5cm×5cm×3.5cm

1個 57g



料理番号

26

黄金万頭

主素材 たらば蟹 白玉子 卵黄



大きさ

1パック 15個

1個 3cm×3cm

1個 26g



料理番号

27

百合根白菊

主素材 百合根 小豆



大きさ

1パック 15個

1個 3cm×3cm

1個 22g



料理番号

28

茄子茶巾

主素材 茄子 テリーヌ生地



大きさ

1パック 8個

1個 5cm×5cm

1個 45g



料理番号

29

栗ココア

主素材 丸十 ココア 芥子の実



大きさ

1パック 15個

1個 4cm×3cm

1個 16g



料理番号

30

身巻椎茸

主素材 生椎茸 白身魚



大きさ

1パック 10個

1個 7cm×3cm

1個 24g



料理番号

31

柿高野

主素材 高野豆腐 半ペン地 木茸



大きさ

1パック 8個

1個 5cm×5cm

1個 42g



料理番号

32

三色テリーヌ

主素材 テリーヌ生地 白桃 アスパラ 海老



大きさ

1パック 10個

1個 5cm×5cm×2cm

1個 38g

