

ポイントバケーションオリジナル 五味五感 二段重

壺

いわし和風オイル漬
フオアグラの松風仕立て
味付数の子
松前漬
椎茸旨煮
穴子八幡巻
くるみ飴炊き
ともえ金時巻
あかにし生姜味串
伊達巻
たたき牛蒡
いか黄金焼
紅白なま酢
いくら醤油漬
焼海老
ふぐ白造り
田作り
花餅手まり

式

ちりめん山椒
一口昆布巻
笹巾着麩
赤魚西京焼
牛タン入りソーセージ
ラム風味あんず
エゾ鮑煮貝スライス
筍の昆布メ風味
京鴨スモーク
梅ちらし
爪付カニしんじょう
花餅紅梅・白梅
紅・白蒲鉾
青桃甘露煮
生ハムマリネ
篠山産大粒黒豆
鳴門芋きんとん
栗甘露煮