

山老舗・銘店の味

美味に酔いしれる



なだ万

『老舗はいつも新しい』。
日本屈指の名料亭を目指す道。


日本料理の神髄を現代に継承する名料亭『なだ万』は、永きにわたり和の食文化をリードしてきました。大正八年、ベルサイユ条約調印のため訪欧した西園寺公望公の随行料理人を務めるなど輝かしい実績はもちろん、老舗の味を現代風にアレンジすることにも尽力。時代にマッチした味やスタイルを追求しています。



『なだ万の…(中略)とか何とか云うものを是非父に喰わせたいと云い募った…』
夏目漱石の小説にも登場する老舗の伝統の味、『西京漬』を是非ご賞味ください。

17枚



なだ万 西京漬 
申込番号 9209-218
●鮭・銀鱈(アトランティックサーモン又はサーモントラウト)各80g×各2・鯖・金目鯛各80g×各1【賞味期間:冷凍保存14日】



海の幸、山の幸をなだ万の技で仕上げた一品の数々。なだ万の歴史がおいしさに結晶した日本の味の詰合せです。

12枚

なだ万 逸品詰合せ
申込番号 9209-226
●ハコ約14.5×18.2×6.6cm・重量=約1.1kg●鰻鞍馬煮120g・ふきかつお80g・栗の甘露煮150g・新こんにゃく時雨煮100g×6～10月は栗の甘露煮があさりうま煮80gに変更します。【小麦】



17枚

鹿児島島の温暖な気候で育った柔らかい黒豚。味噌は京都の白味噌ベース。鹿児島黒豚の旨味と味噌の奥行きのある深い味わいが見事にマッチした一品。

なだ万 鹿児島黒豚味噌漬 
申込番号 9209-234
●鹿児島黒豚50g×5【賞味期間:冷凍保存14日】

金谷ホテル



金谷ホテルは、日本の建築様式に西洋のテイストが融合した、日本最古のクラシックリゾートホテル。明治8年アメリカ人J.C.ヘボン博士の知遇を得て、自宅の一部を外国人の宿泊施設としたのが始まりです。平成の現在も、開業当時の趣を残し、愛されるホテルを目指しています。



16枚


ホテルのダイニングで長年愛されてきた人気メニュー『ライスカレー』。カレーソースと具材を別々に煮込んだこだわりの一品。じっくり煮込んだビーフが、口の中で溶け合う『ビーフカレー』。

金谷ホテル 百年ライスカレービーフ(6食)
申込番号 9210-216
●カレーソース(140g)・具材のビーフ(80g)×各6【小麦・乳】



13枚

たっぷりのお肉が歯ごたえのあるしっかりした仕上がりに。ジューシーでいて、そしてとろけるような甘さも持ち合わせた、初代総料理長中西健一監修の一品。

金谷ホテル ハンバーグステーキ(6食) 
申込番号 9210-224
●ハンバーグステーキ(約160g)・ソース(約40g)×6【小麦・卵・乳】



17枚

料亭 元松

創業は昭和2年。地元の政財界はもとより、古くから全国の名士が訪れ、若き日の青木繁が居候していたという逸話も。懐石料理を中心に九州ならではの旬の料理を提供する、情味あふれる博多きっての名亭です。

料亭元松 豚の角煮 
申込番号 9210-232
●豚の角煮約500g×2【小麦】【賞味期間:冷凍保存60日】



15枚

浅草今半

味と心に磨きをかけて一世紀。味へのこだわりが伝統を育む浅草今半。

浅草今半 牛肉佃煮詰合せ
申込番号 9210-240
●ハコ約27×30×3cm・重量=約820g●牛肉すきやき60g・牛肉そぼろ60g・牛肉やわらか煮60g・牛肉ごぼろ55g・牛肉まいたけ55g・牛肉れんこん55g・牛肉しめじ55g×各1【小麦】●木箱入