



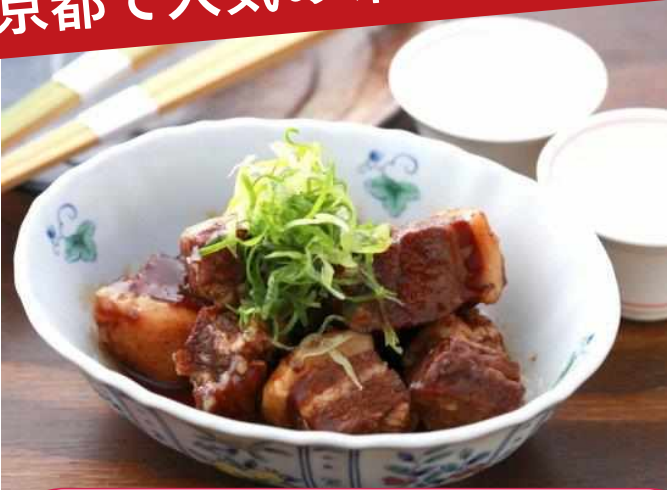
十祇家 (とぎや)

～京都 十祇家～



京都市中京区木屋町にお店を構える幅広い層に人気を得る和食どころです。野菜ソムリエが目利きした野菜や、自家農園で育てたお野菜をふんだんに盛り込んだお料理をパティシエの経験も持つオーナーシェフが腕を振ります。

京都で人気の味をご家庭で



コトコト煮込んだ豚の角煮

水を一切使用せず、こだわりのタレに3時間以上かけて丁寧に煮込んだ豚の角煮。とろとなくちどけをお楽しみください。約400グラム

【送料込み】 **¥4,800** 税込



関西のTV局でも多数取材！

白味噌の豆乳モツ鍋セット

(二人前)

- ・特製だしスープ
京白味噌2種 + 出汁4種の豆乳
- ・もつ ・メの麺
- ※お野菜は付いておりません



【送料込み】 **¥4,100** 税込

ご予約の際は、下記の旅行代理店へお問い合わせください。

賞味期限：商品到着より1週間以内

保存方法：冷蔵

包装形態：真空パック冷凍

※もつ鍋にお野菜はついておりません。

キャベツ、ごぼう、もやし、にら等ご用意ください

【十祇家お取り寄せグルメ】ご注文書

■ご依頼主

フリガナ 名前		お申込日	
住所	〒		
電話番号		FAX 番号	
E-mail			

■お届け先①

フリガナ 名前		電話番号	
住所	〒		
ご注文の品・個数	白味噌の豆乳モツ鍋セット		個
	コトコト煮込んだ豚の角煮		個
配達希望日	月 日		

■お届け先②

フリガナ 名前		電話番号	
住所	〒		
ご注文の品・個数	白味噌の豆乳モツ鍋セット		個
	コトコト煮込んだ豚の角煮		個
配達希望日	月 日		

お問合せ・ご注文先