

あけくれのおもてなし



日本料理あけくれ監修の
【西京漬け5種セット】
選り抜いた新鮮な魚をふっくらと焼きあげました。
ご飯のひと品としてだけでなく
お酒の肴としてもおすすめです。

1箱（5種入り）
5,500円 消費税込み
【保存方法：冷凍保存】



定番の佃煮に、生姜入り、
葉わさび入りを加えた【佃煮3種セット】
鳥取県の豊かな風土で育まれた
センコースクールファームで栽培の
氷温熟成まいたけ「鳥取の宝」を
使用した佃煮セットです。

1箱（3種入り）
3,000円 消費税込み
【保存方法：冷暗所保存】



香り豊かな山葵の魅力を贅沢に楽しめる【わさび3種セット】
海苔の旨味、味噌の深いコク、和の味わいが織りなす
3種の美味しさを1箱に詰め合わせました。

1箱（3種入り）
3,000円 消費税込み
【保存方法：冷暗所保存】

**TOKYO EAST SIDE
HOTEL KAIE**

〒135-0052 東京都江東区潮見2-8-11
TEL.03-3699-1403 www.hotelkaie.jp



日本料理あけくれ
電話03-6666-8940(直通)

定休日/日曜日*祝日は営業
昼 席/11:30~15:00 (L.O.14:00)
夜 席/17:00~21:00 (L.O.20:00)



*要予約
*写真はイメージです