

桃の節句 彩り箱 雛ちらし

絹のように滑らかな口当たりの絹姫サーモンを始めとした、東三河の豊かな食材を使った華やかなちらし寿司。酢飯には東三河に昔から伝わる、ちくわ・筍・人参・椎茸の甘辛煮を混ぜ込み、懐かしい味わいを再現しました。皆さまへ喜んでいただけるよう1箱1箱丁寧に仕上げます。



雛ちらしの厳選食材

昔ながらの三河ちらし寿司(酢飯・ちくわ・筍・人参・椎茸)
絹姫サーモン・ブリの昆布〆・紋甲イカ・ひげ長エビ
イクラ・錦糸卵・菜の花・蓮根・紅芯大根・うるい
らでいっしゅ屋のラディッシュ・吉田園の桃カブ
アグリコのミニトマト・エディブルフラワー
・酢飯は純酒粕酢三ツ判山吹の赤酢を使用しております
※生魚がお苦手な方は別の食材で対応いたします

受渡日 2025年3月2日(日) 11:00~18:00

受渡場所 emCAMPUS FOOD フードホール

販売価格 4,800円 **早割500円OFF** 1週間前(2月23日)まで早割価格でご予約承ります

予約方法 店頭または、QRコード内の予約サイトよりお申込みください ※数量限定販売

▼予約サイト



emCAMPUS FOOD 特製

オードブルセット ¥5,000/4~5名様分

お祝いごとや歓送迎会、ホームパーティーなどの集まりにオードブルセットはいかがですか
emCAMPUS FOODの料理人が作るオードブル味はもちろん、見た目の華やかさにもこだわった料理の数々を詰め込みました
ぜひ、ご賞味ください

FOOD
emCAMPUS

豊橋市駅前大通二丁目 81 番地 emCAMPUS EAST 1 階
< 定休日 > 毎週 月曜日 ※祝日の場合は翌火曜
< 営業時間 > 火曜~土曜 11:00-21:00 (L.O.20:00)
日曜 11:00-18:00 (L.O.17:30)

< 予約・問合せ >

Tel. 0532-26-5520

