

化学調味料無添加

料亭のだし・ぽん酢

料亭かも川館
贈り物に喜ばれる
美味しさと笑顔を食卓に。
国産素材を使用し、
化学調味料無添加のこだわりの品。

日本海産のどぐろの使用 のどぐろの白だし



化学調味料無添加

高級魚「のどぐろ」の煮干しを使用し、北海道利尻昆布、五島灘の磯塩で味を整え、白身魚本来の風味を封じ込みました。

国産とび魚使用 とび魚ぽん酢



化学調味料無添加

最高級とび魚だしとゆず果汁を合わせた風味豊かでまろやかなぽん酢です。



調味料2本セット
のどぐろの白だしと
とび魚ぽん酢のセット

●化粧箱付き「常温」



料亭かも川館
美味極上シリーズで彩る

上質な食材で演出する 極上な美食時間

毎日の食卓を料亭の味で
色鮮やかに演出する「美味
極上」シリーズ。いつも忙し
いあの方に、美食家のあの方
に、ご褒美時間が必要なあ
の方に「美味しく楽しい時
間」を贈りましょう。
想いが伝わる料亭かも川館
の贈答品でワンランク上の
贈り物はいかがでしょうか。



料亭食材で優雅に色づく極上ディナー



じっくりと独り飲みを愉しみたい日に

Information

- ◆水引・熨斗のご希望も承ります。
- ◆クール便での地方発送も承っております。
- ◆ご用命の際は、お電話・メール・ホームページ内のご注文フォームよりご一報くださいませ。

料亭かも川館

お問い合わせ・ご注文は

0120-35-2342

E-mail : info@kamogawakan.com

【本館】〒940-0064 長岡市殿町2-3-5 TEL.0258-33-0638 FAX.0258-35-4483

インターネットオーダー承ります

www.kamogawakan.com

料亭かも川館

検索

BIMI_GOKUJYO
KAMOGAWA-KAN

料亭かも川館 美味極上

お酒を愉しむ 乙な強肴
食卓を彩る 上質な味わい
酒と米の国 にいがた
醸造の街 ながおか

創業七十余年 老舗料亭が育んできた伝統の味覚



料亭かも川館の美味極上シリーズ

料亭の味をご家庭に



厳選素材を贅沢に使用しました。酒の肴に、御飯のおともに、どなた様にもお喜びいただける詰め合わせです。

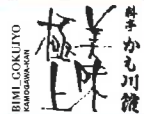
強肴詰合せ

しじみかな

越後にいがたは言わずと知れた日本酒の宝庫。酒とともに歩み、育んできた七十余年の料亭の味わいを食卓でもお楽しみいただける「強肴詰合せ」は、素材ながら酒どころ新潟の板前がつくる酒のうまさを引き立てる美味極上な逸品となっております。



和の上品なお肉料理



愛情いっぱい育てた長岡のブランド豚を使用。柔らかい肉質と旨味、麩の甘味をご堪能ください。

長岡ポーク 柚子塩麩漬

コシヒカリを主な飼料として育てられたブランド豚「長岡ポーク」を、米どころ酒どころ長岡の「塩麩」を使用して漬けこみました。麩でまろやかさが増した豚肉に、柚子スライスで爽やかな風味を加えました。和の上質な「お肉料理」をお楽しみいただけます。



長岡ポーク 柚子塩麩漬 詰め合わせ ●4枚セット [要冷蔵]



ほたての貝味噌

越後味噌で仕上げた帆立貝の旨味。ざっくりと入った帆立が嬉しい。越後味噌と粗糠で甘辛の仕上がりが、丁寧に練りこんで照りと旨味を引き出します。



一口筋子

上質なデンマーク産塩筋子を便利で扱いやすく、一口大に致しました。板前が直接市場で目利きした厳選の塩筋子。おにぎりにも、大根おろしを添えても美味なる一口大の「紅福 とうふく」。



こりこり軟骨 梅水晶

不老長寿の食材として古くから珍重されてきた軟骨を細切りにし、梅風味のとびこと合わせてコリコリしゃきしゃきプチプチの珍味に仕立てた酒の肴に絶妙な強肴。



●強肴1本・ 鮭の越後味噌漬(4切) [要冷蔵]

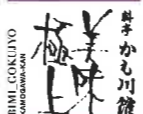
●強肴詰め合わせ 3本セット [要冷蔵]

●強肴詰め合わせ 2本セット [要冷蔵]

●強肴詰め合わせ 1本セット [要冷蔵]

各種お好みで詰め合わせが可能です

極上牛肉を和の味わいで



味噌の旨味が 上質な牛肉に染み込み、濃厚でやわらかい食感が 楽しめます。

越後牛サーロイン 味噌漬

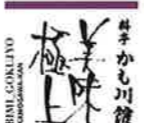
時には食卓に贅沢をプラス。新潟の豊かな気候、風土を最大限に生かして生産されている「越後牛」はその柔らかさが特徴です。長岡伝統の醸造食品「越後味噌」を使用し、越後牛のまろやかで上品な味わいを引き出した味噌漬ステーキです。ご家庭で簡単に焼いてお召し上がりいただけるよう、おひとつおひとつガーゼに包み、丁寧にお詰め致しました。お中元お歳暮などのご贈答品として、もお喜びいただけます。



越後牛サーロイン 味噌漬 詰め合わせ ●ステーキ用 3枚セット [要冷蔵]

ふるさとチョイス 長岡市ふるさと納税返礼品 人気ランキング第1位 全国産サーモン部門 月間第5位(令和2年5月25日現在)

永きに渡り愛される定番商品



ふつくとした柔らかさ、味噌が引き出す 鮭の旨みが自慢

鮭の越後味噌漬

かも川特製の「鮭の越後味噌漬」は、鮭の旨味をたっぷり味わっていただけます。味、程良い甘辛さです。仕上げてお召しませます。



三色漬 詰め合わせ ●鮭味噌漬、筋子、たらこ [要冷蔵]



親子漬 詰め合わせ ●鮭味噌漬、筋子 [要冷蔵]



鮭の越後味噌漬 詰め合わせ ●鮭味噌漬 [要冷蔵]

越後長岡は昔から醸造文化が栄えた土地。現在も「味噌」「醤油」「日本酒」の醸造が盛んに行われています。美味極上「鮭の越後味噌漬」は長岡の醸造文化にゆかりの深い「越後味噌」をかも川独自の割合で贅沢に使用し、味噌漬けに最適なノルウェー産サーモンを使用しています。小ぶりの「煮型切り」の切り身サイズが特徴で、味のまわりが良く漬けこみが均一になり、美味しく仕上がります。



板前が目利きする極上品



各地より 美味しいものを 厳選して 用意いたします。

特撰たらこ



国産 甘口本熟たらこ 宮城 本熟鱈乃子 [要冷蔵]

