

Pick Up!

日本の伝統美を 生かした趣のある空間

味吉兆ぶんぶ庵は、高級料亭『吉兆』から名前を譲り受け、上方料理のこころと季節を愛でることが出来る料亭として、大阪に店を構えています。店内は日本の伝統美を生かした数寄屋造りで、四季折々の植栽や自然豊かな庭を設けてあり、ビジネス街にあるとは思えない風情ある空間で、食事を楽しむことができます。また、2014年には日本美肌食マイスター協会より、美の料理の提供を認可されました。お昼の時間のみ限定数で提供される美を追及した料理「山紫水明」は、女性の人気

落ち着いた空間でいただく日本料理。



味吉兆
ぶんぶ庵
AJIKITCHO
BUNBU-AN

素材にこだわった
やさしい味わい



を集めています。味吉兆ぶんぶ庵ならではの和テイストにこだわった5種類のアイスクリームをご用意しました。北海道産の塩が小豆の甘さを引き立てている「塩あずき」。コクのある味わいの「宇治抹茶」。北海道産のきな粉が香ばしく滑らかな口溶けの「きな粉」。八ヶ岳の牛乳がすっきりとして後引く美味しさの「みるく」。栃木県産とちおとめの風味広がる甘味の強い「苺」。どれもくつろぎながらゆっくりいただきたい、やさしい味わいです。

「味吉兆ぶんぶ庵」 アイスクリーム詰め合わせ

商品番号 RC-406 冷凍

■内容量 / 塩あずき・宇治抹茶・きな粉・みるく・苺 各120ml×2個 / 計10個

■取扱期間 / 通年

[アレルギー物質7品目
(特定原材料)] 乳



商品写真はイメージです。