



白

白に一を乗せたら、百。
ひとつ幸せなものを口にするだけで、九十九の幸せに気づく。
一日を少しあかるくする、美味しい小箱を皆様にお届けしたい。
そんな想いから白は生まれました。

京都祇園に店を構え、今年で3年。
素材を大切に、そしてどこか懐かしさも感じる、そんな小箱をお届けします。

<あゆふくさ寿司>

初夏の風物詩「鮎」

季節は小さな足音をたてながら少しずつすすんでおります。

白では稚鮎をつかい、金糸玉子の衣を着せたお寿司をご用意しました。
蓮根、きゅうり、茗荷、紫蘇の実の風味とバジルの葉がとてもさわやかに。
食感と香りがひとくち口にふくむと笑顔がこぼれるような。

旬のお味を手にとっていただけますように。

◇あゆふくさ寿司 一箱2個入 2,000円(税込) / 当日賞味 / 高温多湿を避け10~15度で保管 / 予約可

<購入方法> 白 kyoto のみでの販売でございます。季節商品となっております。また数に限りがございますので、ご了承ください。

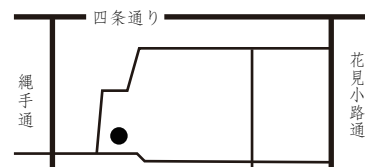
白 haku

〒605-0811 京都市東山区祇園町南側 570-210 TEL.075-532-0910

営業時間 午前11時~午後6時 / 定休日 月曜日・第2火曜日

※月曜日が祝日の場合は営業いたします。翌火曜日に振り替え休日をいただきます。

<https://haku.kyoto.jp>  



【お問合せ】 株式会社高台寺和久傳 広報部 宮瀬浩子 pr-kodaiji@wakuden.jp