

天城山荘オリジナルギフト

天城山荘特選詰合せ



黒米入り杵つき餅

地元で採れた黒米を使用し、搗きました。
添加物・保存料は一切使用しておりませんので、カビやすい為
お早めにお召し上がりいただくか、冷凍保存をして下さい。



大根の甘酢漬け

近くの農家より仕入れた採りたての大根を塩漬けし、
天城で採れた柚子の果汁と甘酢で漬けました。



自家製米麹味噌

材料の米は農薬・化学肥料を抑えた合鴨米を使用、北海道産
大豆と粗塩を使用し、寒仕込みで10ヶ月熟成させて作りました。



自家製わさび茎漬

天城の清流で育ったわさびの茎を三杯酢で漬けてあります。



オレンジケーキ

山荘の庭で実った夏みかんを使用し作った自家製ジャムと
柚子の果汁を使用して焼き上げたパウンドケーキです。



コーヒーケーキ

コーヒー・刻んだクルミ・コーヒーリキュールを使用して
焼き上げたパウンドケーキです。



柚子ジャム

天城の自然で育った無農薬の柚子を使用し、無添加で
作った自家製ジャムです。

※どちらの商品も、全て山荘手造りで添加物・保存料は一切使用
しておりませんので、お早めにお召し上がり下さい。
賞味期限・原材料等は、各商品に記載してあります。



天城山荘
日本パブテスト連盟

〒410-3206
静岡県伊豆市湯ヶ島2860-1
TEL 0558-85-0625