

# 本格炭火仕様

湯豆腐の深い味わいを知る。

## 新木曾ひのき湯豆腐桶(木炭専用) 標準3点セット 受注

18-055-01 (21572)	71,750円
(23130) 湯豆腐桶本体のみ(木曾ひのき) 約27.3×19.5×H15.3cm	68,000円
(23212) 陶器・黄瀬戸汁次 約φ7.8(φ4.8)×H13.5cm(本体のみ)	2,800円
(23132) 豆腐すくい(ステンレス・銅) 約16×4.7×H11cm	950円

※割鉢・薬味皿別売 ※箸置はイメージ



湯豆腐

やさしい味を楽しむ 本格炭火仕様

## 本格炭火仕様



## 角型湯豆腐セット(1人用)〈木炭専用〉 受注

18-055-02 (23102) 檜(UH1021)	48,000円	約25×18.3×H14.5cm
18-055-03 (23103) 榎(US1040)	49,000円	約25×18.3×H14.5cm

※豆腐すくい、汁次付 ※陶器はイメージ、薬味入別売  
※とうふすくい(18-044-16) >> P44参照

## 本格炭火仕様



## 楕・小判型湯豆腐セット(木炭専用) 受注

18-055-04 (23104) 2人用(US1022)	65,000円	約27×20.8×H18cm
18-055-05 (23105) 3人用(US1023)	67,000円	約28.5×21×H19cm
18-055-06 (23106) 4~5人用(US1025)	68,000円	約30.5×23×H19cm

※豆腐すくい、汁次付 ※陶器皿はイメージ ※画像は2人用(23104)  
※とうふすくい 04・05(18-044-18) 06(18-044-19) >> P44参照

**注意** 金属部分は大変熱くなりますので、直接手をふれないようご注意ください。

\*上記価格は税抜き価格です。