商品名		売価（税抜）
ローズホテル横浜洋食1段		15,800円(税抜)
お品書き		産地
一の重		
1	有頭海老のアメリカ風	有頭海老（マレーシア他）
2	あられを纏ったカマンベールチーズ	カマンベールチーズ（フランス他）、五色あられ（日本他）
3	胡桃パンとドライフルーツ二種	胡桃パン（日本他）、ドライイチゴ（中国他）
4	真鯛と蛸のパプリカマリネ	真鯛（日本他）、蛸（中国他）、さやいんげん（日本他）、パプリカ（オランダ他）
5	彩り野菜のピクルス	大黒しめじ（日本他）、黄色人参（日本他）、小かぶ（日本他）、グリーントマト（中国他）、小梅（日本他）
6	マグレ鴨の軽い赤ワイン煮セロリラブのムースリーヌ添え	鴨（ハンガリー他）、ネセロリピューレ（フランス他）
7	牛ロース肉のグリエ ジャポネーズ風	牛肉（オーストラリア他）
8	里芋のコンフィ黒胡椒の香り	里芋（中国他）
9	オマール海老・鮑をあしらったライスサラダ	オマール海老（カナダ他）、鮑（韓国、台湾他）、カルナローリ米（イタリア他）
10	鱈のブランダードとスモークサーモン 紫蘇のアクセント	鱈（アメリカ他）、スモークサーモン（ノルウェー他）
11	柚子マスタードを添えた相模豚のパテ ソーシソン仕立て シュークルート添え	豚肉（日本他）、鶏レバー（日本他）、キャベツ（オランダ他）