

商品名		売価（税抜）
ローズホテル横浜洋食2段		30,000円(税抜)
お品書き		産地
一の重		
1	牛ロース肉のグリエ ジャポネーズ風 蒸し野菜添え	牛肉（オーストラリア他）、南瓜（メキシコ他）、紅芯大根（日本他）、水煮れんこん（日本他）、ヤングコーン（タイ他）、ブロッコリー（日本他）
2	里芋のコンフィ 黒胡椒の香り	里芋（中国他）
3	チキンロールの林檎煮 林檎クリームと黒豆添え	鶏肉（ブラジル、日本他）
4	渋皮マロンのグラッセ	栗（中国他）
5	仔羊のポシェとクスクス ローズマリーの香り	羊肉（オーストラリア他）
6	ピペラードと二種のオリーブ	赤ピーマン（ポルトガル他）、グリーンオリーブ（スペイン他）、ライプオリーブ（スペイン他）
7	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）
8	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）
9	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）
10	白身魚のムース 蟹と法蓮草の二層仕立て	白身魚（タイ他）ズワイガニ（韓国他）
二の重		
11	白身魚と野菜のパイ包み焼き	スケソウダラ（ロシア、アメリカ他）
12	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	鴨肉（ハンガリー他）、ネセロリピューレ（フランス他）
13	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）
14	フォアグラのフラン 甘酸っぱいフランボワーズソース	フォアグラ（ハンガリー他）、ラズベリー（アメリカ他）
15	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）
16	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）
17	帆立のブランマンジェ	帆立（日本他）
18	蟹爪の香味フライ	蟹爪（カナダ、アメリカ他）
19	有頭海老のアメリカ風	有頭海老（マレーシア他）