

商品名		本体価格
銀座花蝶「国産素材和洋三段重」		19,800円
お品書き		産地
一の重		
1	このしろ酢漬	コノシロ(日本)
2	紅白なます柚子の香	だいこん/にんじん/柚子(日本)
3	若桃甘露煮	若桃(日本他)
4	車海老姿煮	クルマエビ(日本)
5	田作り	にぼし(日本)
6	数の子	ニシン卵(日本)
7	たたきごぼう	ごぼう(日本)
8	一口昆布巻	昆布(日本)
9	鮭の西京漬焼	サケ(日本)
10	さつま芋の甘露煮	さつまいも(日本)
11	椎茸のうま煮	しいたけ(日本)
12	蛸のうま煮	タコ(日本)
13	わらび胡麻和え	わらび水煮(日本)
14	梅人参	にんじん(日本)
二の重		
15	鯛の南蛮漬	マダイ(日本)
16	黒豆の煮豆	黒豆(日本)
17	芝海老入り団子	シバエビ(日本)、魚肉(日本)、やまといも(日本)
18	鶏肉の香味焼	鶏肉(日本)
19	鰯の幽庵焼	ブリ(日本)
20	松笠烏賊の醤油麴焼	イカ(日本)
21	菜の花含め煮	なのはな(日本)
22	いくら醤油漬	いくら(日本)
23	筍土佐煮	たけのこ(日本)
24	栗きんとん	栗/さつまいも(日本)
25	豚肉の角煮	豚肉(日本)
26	金柑甘露煮	きんかん(日本)
三の重		
27	国産伊勢海老のオランダーズソース	イセエビ(日本)
28	大分県産椎茸のマリネ	しいたけ(日本)
29	パプリカのピクルス	パプリカ(日本)
30	スズキのエスカベッシュ	スズキ(日本)
31	鶏肉とキノコのテリーヌ	クリーム/鶏肉/ぶなしめじ(日本)
32	ミートボール	豚肉(日本)
33	チキンガランティース	鶏肉(日本)
34	ポークリエット	豚肉(日本)
35	和牛のローストビーフ	牛肉(日本)
36	カリフラワーのマリネ	カリフラワー(日本)
37	ブロッコリのマリネ	ブロッコリ(日本)