| | 割烹鳴駒 玉手箱 【招福】 | 5重45品/21,000円 |
|----|----------------------|---|
| | | 3 <u>2</u> 40m/21,000m |
| ļ | お品書き | 原材料原産地(主要な原料のみ) |
| | 【空の重】 | |
| 1 | 有平かまぼこ | 魚肉すり身【ぐち(タイ他)、たら(日本他)、フエダイ(タイ他)、カマス(タイ他)】 |
| | 蛸柔煮 | 真蛸(日本他) |
| | 帆立貝山椒煮 | ホタテ貝柱(日本他)、山椒の実(韓国他) |
| | ヤリ人参 | にんじん(日本他) |
| | 竹の子 | たけのこ(中国他) |
| | わかめ | わかめ(韓国他) |
| | 海老芝煮 | 海老(ベトナム、インドネシア、スリランカ他) |
| | 鰊昆布巻 | にしん(アメリカ他)、昆布(日本他) |
| | シロヒラス西京焼 | シロヒラス(ニュージーランド他) |
| | 要きんとん笹包み | 栗(日本他) |
| | 花豆煮 | 黒花豆(中国他) |
| | 鰤の子 | 鰤の卵(日本他) |
| | 雪見れんこん | れんこん(中国他) |
| | バイ貝 | パイ貝(日本他) |
| | ガース 若さぎ昆布巻 | わかさぎ(中国他)、昆布(日本他)、かんぴょう(中国他) |
| | 菜の花 | 菜の花(中国他) |
| | | |
| | 身巻サーモン | サーモントラウト(チリ、ノルウェー他)、ソデイカ(日本他) |
| | 酢漬若桃 | 桃 (日本他) trans (オーフトラリア(h)) |
| 19 | ローストビーフ | 牛肉(オーストラリア他) |
| | (ローストビーフソース) | |
| | 【雪の重】 | |
| | 鯖錦紙巻 | さば(日本他)、きゅうり(日本他)、生姜(タイ他) |
| | 酢漬かじき昆布〆 | かじき(日本、韓国他)、昆布(日本他) |
| | 彩りきぬた巻 | だいこん(日本他)、干し柿(日本他)、にんじん(日本他) |
| | 海老しいたけ | 海老(タイ、インドネシア、ベトナム他)、干し椎茸(中国他) |
| | 伊達巻 | 鶏卵(日本他)、魚肉すり身[たら(日本他)、イトヨリダイ(インドネシア他)] |
| 25 | 裏白しいたけ | 魚肉すり身[ぐち(タイ他)]、干し椎茸(中国他) |
| | 【月の重】 | |
| | 数の子 | 数の子(カナダ、アメリカ他) |
| | 蟹うしお蒸し | 魚肉すり身「ぐち(タイ他)」、紅すわい蟹(韓国、日本他)、牛乳(日本他) |
| | 鰤大根包み焼 | 鰤(日本他)、干し大根(日本他)、生姜(タイ他) |
| | 栗巻柿 | 干し柿(中国他)、栗(日本他) |
| 30 | サーモンチーズ | ナチュラルチーズ(オーストラリア他)、サーモントラウト(チリ、ノルウェー他) |
| 31 | 金柑 | 金柑(日本他),ライ豆(ミャンマー・アメリカ他) きんとん【白生あん[手亡豆(日本他)、ライ豆(ミャンマー・アメリカ他)]]、 甘露栗 |
| 32 | 栗きんとん(甘露栗2ヶ) | (中国他) |
| | 【花の重】 | |
| 33 | 穴子八幡巻 | 穴子(韓国他)、ごぼう(韓国他) |
| 34 | 彩り湯葉包み | 豆腐【大豆(日本、アメリカ、カナダ他)】、海老(インドネシア、フィリピン、ベトナム他)、長いも(日本他) |
| 35 | いんげん | いんげん (タイ他) |
| 36 | 牛八幡巻 | 牛肉(アメリカ他)、ごぼう(日本他) |
| 37 | 紅白なます | だいこん(日本他)、にんじん(日本他) |
| 38 | かつをくるみ | くるみ (アメリカ他) |
| 39 | イクラ醤油づけ | 鮭の卵(アメリカ他) |
| | 【星の重】 | |
| 40 | 鶏二見焼 | 鶏肉(日本他) |
| | きびなご手綱 | 鶏卵(日本他)、海老(タイ、インドネシア他)、きびなご(日本他) |
| | 雲丹新丈 | 魚肉すり身【ぐち(タイ他)】、牛乳(日本他)、うに(チリ、ロシア他) |
| | 鰤の山椒そぼろ | 鰤(日本他)、山椒の実(韓国他) |
| | 金箔黒豆 | 黒大豆(日本他) |
| | 田作り | かたくちいわし(日本他) |