

| 商品名 | | 規格/売価(税込) |
|-----------------|--------------------------|--|
| ノムラダイニング「和洋二段重」 | | 2段46品/26,250円(税込) |
| お品書き | | 原材料原産地(主要な原料のみ) |
| | 【一の重】 | |
| 1 | 豚角煮 | 豚肉(オーストリア他) |
| 2 | チーズカルピ巻 | 豚肉(アメリカ、フランス他)、牛肉(オーストラリア他)、鶏肉(ブラジル、日本他) |
| 3 | あい鴨ロース | あい鴨肉(ブラジル他) |
| 4 | 若桃甘露煮松葉串 | 桃(日本他) |
| 5 | 伊達巻 | 鶏卵(日本他)、たら(日本他) |
| 6 | 帆立旨煮 | ほたて貝(日本他) |
| 7 | 寿高野含め煮 | 凍り豆腐(大豆)(アメリカ、カナダ他) |
| 8 | 椎茸旨煮 | 椎茸(中国他) |
| 9 | 田作り | 片口いわし(日本他) |
| 10 | プリオッシュドブーレ | 鶏肉(ブラジル、日本他) |
| 11 | シーフードグリル | いか(ペルー他)、ラバ貝(ペルー他) |
| 12 | たたきごぼう | 牛蒡(中国他) |
| 13 | お祝い海老 | えび(タイ他) |
| 14 | アスパラガスピクルス | アスパラガス(中国他) |
| 15 | グリーントマトピクルス | トマト(中国他) |
| 16 | サーモンと野菜のテリーヌ | 魚肉(タイ他)、鮭(日本他) |
| 17 | 金時人参入り生酢 | 大根(日本他)、金時人参(日本他) |
| 18 | 小鯛の笹漬 | キダイ(日本他) |
| 19 | すり身揚巻 | 魚肉(タイ他)、人参(日本他)、油揚げ(大豆)(アメリカ他) |
| 20 | ごぼう煮め | 牛蒡(中国他) |
| 21 | 梅型人参 | 人参(中国他) |
| 22 | ローストビーフ (玉ねぎドレッシング付き) | 牛肉(オーストラリア他)、玉ねぎ(日本、アメリカ、ブルガリア他) |
| 23 | サラミチーズ巻 | 魚肉(アメリカ他) |
| 24 | アンチョビオリーブ | オリーブ(スペイン他) |
| 25 | にしん一口昆布巻 | 昆布(日本他)、にしん(日本他) |
| 26 | 宇治抹茶のゼリー寄せ | さつま芋(ベトナム他)、いんげん豆(アメリカ他)、小豆(日本他) |
| | 【二の重】 | |
| 27 | 土佐くるみ | くるみ(アメリカ他) |
| 28 | 湯葉にしん笹巻 | にしん(ロシア、オランダ他)、湯葉(大豆)(中国他) |
| 29 | 栗甘露煮 | 栗(韓国他) |
| 30 | 渋皮栗甘露煮 | 栗(韓国他) |
| 31 | 海老のトマトソース煮 | えび(インドネシア他) |
| 32 | 鱈旨煮 | マダラ(日本他) |
| 33 | カジキのチリソース | マカジキ(インドネシア他) |
| 34 | サーモンローズ | 鮭(ロシア他) |
| 35 | いくら | いくら(日本他) |
| 36 | 鶏ふくさ巻 | 鶏肉(日本他)、鶏卵(日本他)、魚肉すりみ(アメリカ他) |
| 37 | 数の子 | にしん卵(カナダ他) |
| 38 | 葉付金柑甘露煮 | 金柑(韓国他) |
| 39 | スモークサーモンのオイル漬 | 鮭(日本他) |
| 40 | 黒豆 | 黒大豆(日本他) |
| 41 | 梅餅 | 米粉(日本他) |
| 42 | こんにゃく餅(抹茶あん) | こんにゃく芋(日本他)、白生あん(白いんげん)(ミャンマー他) |
| 43 | こんにゃく餅(はっさくあん) | こんにゃく芋(日本他)、白生あん(白いんげん)(ミャンマー他) |
| 44 | 笹団子 | 上新粉(米)(アメリカ他)、小豆(日本他) |
| 45 | スモークチキンのマリネ | 鶏肉(日本他) |
| 46 | 梅甘露煮 | 梅(日本他) |