

商品名		規格/売価（税込）
ローズホテル洋食一段おせち		1段12品/15,000円
お品書き		原材料原産地（主要な原料のみ）
1	蟹足の柔らかテリーヌ	テリーヌ（日本他）
2	サーモントラウトディル風味 ケーパーベリー添え	鮭（ノルウェー,チリ他）
3	真鯛と槍烏賊マリネ イタリア風	真鯛（日本他）槍烏賊（ベトナム他）
4	オマール海老とスモークパーナ貝の ブイヤベース仕立て	オマール海老（カナダ他）ムール貝（ニュージーランド他）
5	鮑のコンソメ煮マスタード風味と 茸のマリネ	鮑（韓国他）エリンギ（日本他）
6	各種彩り野菜のグレッグ	紅心大根、セルリー、ペコロス（日本他）
7	胡桃で纏ったカマンベールチーズ	カマンベール（フランス他）胡桃（アメリカ他）
8	渋皮マロングラッセ	栗（韓国他）
9	豚バラ肉の塩漬パンチェッタ	豚肉（日本他）
10	白いんげん豆のサラダ仕立て	白いんげん豆（日本他）ブロッコリー（日本他）
11	牛ヒレ肉のロースト黒胡椒風味 レホール添え	牛肉（オーストラリア他）シャンピニオン（日本他）
12	マグレ鴨の蜂蜜風味 香味焼きとオレンジマーマレード	鴨肉（ハンガリー他）オレンジ（アメリカ他）