商品名		大
	ドロロロ 赤坂あじさい「招福」	本体価格 20,000円
お品書き 産地(主要な原料のみ)		
空の重		
1	有平かまぼこ	魚肉すり身(たら(フランス他)、ぐち(タイ他)、フエダイ(タ
2	松笠いか	コウイカ(タイ他)
3	巻湯葉煮浸し	ゆば(大豆(日本他))
4	マッシュルームの旨煮	マッシューム(日本)
_	 伊達巻	鶏卵(日本他)、魚肉すり身(たら(アメリカ、ロシア他)、イ
5	メロ西京焼	トヨリダイ(タイ他)) メロ(フランス他)
7	梅花人参旨煮	人参(中国他)
<u> </u>	菜の花福良漬	菜の花(中国他)
9	竹の子土佐煮	たけのこ水煮(たけのこ(中国他))
10	身欠きにしん昆布巻	素干にしん(にしん(アメリカ他))、昆布(日本他)
	ぶりの子煮	鰤の卵(日本他)
11	浜汐えび	海老(タイ他)
12		小麦グルテン/アメリカ他、もち米粉(米/日本他)、枝豆
13	ずんだ餡笹巾着麩	ペースト(枝豆/台湾他)
14	くるみのかつお和え	くるみ(アメリカ他)、かつお節(かつお(日本他))
15	ローストビーフ(ソース付)	牛肉(オーストラリア)
<u>雪の重</u>		
16	えびときびなごの手綱巻	鶏卵(日本他)、海老(ベトナム他)、きびなご(日本他)
17	酢漬かじき昆布〆	かじき(日本他)、昆布(日本他)
18	小川巻	サーモントラウト(チリ他)、ソデイカ(フィリピン、日本他)
19	数の子美味漬	数の子(カナダ他)
20	本鱒のずんだ焼	さくらます(日本他)、ずんだあん(枝豆(日本、台湾他))
21	若桃甘露煮	桃(日本他)
22	鶏の麹味噌漬焼	鶏肉(ブラジル他)
月の重		
23	つぶ貝と小松菜の鉄ぱえ	小松菜(日本他)、つぶ貝(ロシア他)
24	ちりめん山椒煮	しらす干し(しらす(日本他))、山椒の実(日本他)
25	めひかり南蛮漬	メヒカリ(日本)、玉ねぎ(日本他)
26	酢取りパプリカ	パプリカ(韓国、オランダ他)
27	酢取りたこ	真蛸(日本)
28	子持ちめかぶ	めかぶ(中国他)
29	いくら醤油漬	鮭の卵(アメリカ他)
30		
30	- / /×1. ++ ++ ++	ぼう(日本他) きゅうり(日本他)、にんじん(中国他)、ひらめえんがわ
31	えんがわ龍皮巻	(日本他)、昆布(日本他)
32	かに新丈	魚肉すり身(ぐち(タイ他))、紅ずわい蟹(日本他)、本ず
٥Z		わい蟹(カナダ、アメリカ他) 花の重
33	 彩りきぬた巻	だいこん(日本他)、干し柿(柿(日本))、にんじん(日本他)
	山形牛しぐれ煮	牛肉(日本)、まいたけ(日本他)
35	ほたて貝山椒煮	ホタテ貝(日本)、山椒の実(韓国他)
36	いんげん	いんげん(タイ他)
37	金柑シロップ漬	金柑(日本)、ライ豆(ミャンマー、アメリカ他)
38	紅白なます	だいこん(日本他)、にんじん(日本他)
30		カンパチ(日本他)、きゅうり(日本他)、酢漬生姜(生姜(タ
39	かんぱち金紙巻	イ他))
	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	<u>星の重</u>
40	金箔黒豆	黒大豆(日本他)
41	フルーツチーズ	ナチュラルチーズ(生乳(オーストラリア他))
42	田作り	煮干かたくちいわし(かたくちいわし(日本他))
43	山形牛旬菜巻	牛肉(日本)、にんじん(中国他)、ねぎ(日本他)
44	安納芋きんとんと甘露栗	安納芋きんとん(さつまいも(日本))、甘露栗(栗(中国他))
45	裏白椎茸	魚肉すり身(ぐち(タイ他))、豆乳(大豆(カナダ他))、乾し いたけ(しいたけ(中国他))
		海老(インドネシア他)、乾しいたけ(しいたけ(中国他))、
46	海老椎茸	魚肉すり身(ぐち(タイ他))、海老粉末(アキアミ(フィリピ
46		<u>ン、ベトナム他)</u> 空の重 たて140mm×よこ280mm×高さ49mm
	お重(1段)の外寸	型・月·花·星の重 たて140mm×よこ140mm×高さ49mm
		ヨ 刀 16 生い手 たくけい ^ あらけい ^ 同でサが