

商品名		本体価格
銀座花蝶「迎賓」和洋三段重		20,000円
お品書き		産地（主要な原料のみ）
一の重		
1	松笠イカの醤油麴焼	イカ(アカイカ)／日本他
2	タコのうま煮	タコ／日本他
3	紅白なます柚子の香り	大根、にんじん、柚子／日本他
4	このしろ酢漬け	コノシロ／日本他
5	多々喜ごぼう	ごぼう／日本他
6	数の子	にしん卵／米国、カナダ他
7	ホタテの炙り焼	ホタテ／日本他
8	牛肉の時雨煮	牛肉／豪州他
9	紅白かまぼこ	魚肉／タイ、日本他
10	田作り	いりこ(にぼし)／日本他
11	若桃甘露煮	若桃／日本他
12	一口昆布巻	昆布、干瓢／日本他
13	海老の姿煮	えび／ベトナム他
14	金柑甘露煮	きんかん／日本他
二の重		
15	牛タン入りテリーヌ	牛タン／米国他
16	シュリンプアスピック	えび／ベトナム他
17	豚肉と菜の花のアスピック	豚肉／日本他、菜の花／日本他
18	パプリカのマリネ	パプリカ／ベトナム、日本他
19	チキンガランティーナ	鶏肉／ブラジル他
20	海老のテリーヌ	エビ(バナメイエビ)／ベトナム他
21	ラフテーのテリーヌ	豚肉／米国他
22	パテドカンパーニュ	豚肉、鶏肝／日本他
23	プラムの赤ワイン煮	プラム／米国他
24	アズンのコンポート	ドライアプリコット／南アフリカ他
25	鶏肉とキノコのテリーヌ	クリーム、鶏肉／日本他
26	キャロットラペ	人参／日本他
27	白身魚のパテ	バサ／ベトナム他
28	紫キャベツのアグロドルチェ	紫キャベツ／日本他
29	スモークサーモントラウト	サーモントラウト／チリ他
30	レッドカラント	あかすぐり／フランス他
31	ブラックオリーブ	ライブオリーブ／米国他
三の重		
32	牛肉のサルサヴェルデ	牛肉／豪州他
33	ポークリエット	豚肉／日本、スペイン他
34	豚肉のローストポルケッタ	豚肉／日本他
35	グリーンオリーブ	オリーブ／イタリア他
36	和牛のたたき	牛肉／日本他
37	和牛のローストビーフ ガーリッククリーム 添え	牛肉／日本他
38	モッツアレラチーズのジェノベーゼ	生乳／日本他
39	ドライマトのジェノベーゼ	トマト／豪州他
40	生ハム	豚肉／米国他
41	牛頬肉の赤ワイン煮ブラサードカリフラ ワー添え	牛肉／豪州他
お重（1段）の外寸		たて195mm×よこ195mm×高さ52mm