

商品名		本体価格
奥城崎シーサイドホテル 和洋おせち三段		15,800円
お品書き		産地(主要な原料のみ)
一の重		
1	海鮮市松	すり身(米国他)
2	ブリ照焼	ブリ(日本他)
3	帆立ひも松前	帆立ひも(日本他)
4	紅白梅松葉	上白糖(日本他)
5	手まりもち	砂糖(タイ他)
6	いか松笠真丈	いか(ペルー他)
7	さつまいも甘露煮	さつまいも(ベトナム他)
8	柚子伊達巻	すり身(タイ他)
9	田作り	いわし(日本他)
10	若桃甘露煮	桃(日本他)
11	紅梅もち	上新粉(日本他)
12	白梅もち	上新粉(日本他)
13	黒豆金箔のせ	黒豆(日本他)
14	金柑蜜煮	きんかん(日本他)
15	花こんにゃく赤	こんにゃく(日本他)
16	花こんにゃく白	こんにゃく(日本他)
17	海老艶焼	海老(ベトナム他)
二の重		
18	栗きんとん	さつま芋(インドネシア他)、栗(中国他)
19	鮎土佐和え	鮎(日本他)
20	梅麩甘煮	小麦グルテン(米国他)
21	鳴門巻チーズ	魚肉(米国他)
22	ベーコンチーズドック	豚肉(米国他)
23	たこマリネ	玉葱(日本他)
24	カニのリエット	ヨーロッパイチョウガニ(フランス他)
25	エビとアスパラのテリーヌ	すり身(タイ他)
26	ホワイトパストラミ	鶏肉(日本他)
27	干しあんず	あんず(トルコ他)
28	かつおくるみ	くるみ(米国他)
29	海鮮チーズサラダ	カナダホッキガイ(カナダ他)
三の重		
30	ビーフパストラミ	牛肉(豪州他)
31	さんま黄金漬	さんま(日本他)
32	味付数の子	数の子(カナダ他)
33	うぐいす豆	えんどう豆(カナダ他)
34	市松蒲鉾	すり身(アルゼンチン他)
35	鯨マスタード	鯨(ノルウェー他)
36	お多福豆	砂糖(タイ他)
37	照焼帆立	帆立(日本他)
38	かに風味サラダ	魚肉(日本他)
39	いくら醤油漬	いくら(米国他)
40	若鶏八幡巻	鶏肉(日本他)
41	寿だし巻玉子	鶏卵(日本他)
42	笹巻みたらし餅	上用粉(日本他)
43	叩き牛蒡	ごぼう(日本他)
44	紅白なます	大根(日本他)
45	こはだ栗漬	こはだ(日本他)
46	蛸梅酢	真だこ(モーリタニア他)
47	梅ちらしもち	上用粉(日本他)
重複	梅麩甘煮	小麦グルテン(米国他)
お重(1段)の外寸		たて195mm×よこ195mm×高さ52mm