

商品名		本体価格
奥城崎シーサイドホテル 和洋おせち二段		11,800円
お品書き		産地(主要な原料のみ)
一の重		
1	柚子伊達巻	すり身(タイ他)
2	鳴門巻チーズ	魚肉(米国他)
3	照焼帆立	帆立(日本他)
4	さつまいも甘露煮	さつまいも(ベトナム他)
5	笹巻みたらし餅	上用粉(日本他)
6	味付数の子	数の子(米国他)
7	バイ貝旨煮	バイ貝(インド他)
8	海老艶焼	海老(ベトナム他)
9	梅ちらしもち	上用粉/日本他
10	田作り	片口いわし(日本他)
11	鮭西京焼	紅鮭(ロシア他)
12	金柑蜜煮	きんかん(日本他)
13	紅白蒲鉾	魚肉(アルゼンチン他)
14	山うど酢味噌	山うど(中国他)
15	蛸梅酢	真だこ(モーリタニア他)
16	こはだ栗漬	こはだ(日本他)
17	叩き牛蒡	ごぼう(日本他)
18	たらこ旨煮	真だらの卵(米国他)
19	栗きんとん	さつま芋(インドネシア他)、栗(中国他)
20	黒豆金箔のせ	黒豆(日本他)
二の重		
21	ベーコンチーズドック	豚肉(米国他)
22	ドライマト赤ワイン煮	ドライマト(タイ産)
23	カニとクリームソースのパイ包み	パイ生地(日本他)
24	若桃甘露煮	桃(日本他)
25	紅鮭ミルフィーユ	紅鮭(ロシア他)
26	スタフドオリーブ	オリーブ(スペイン他)
27	ピテットライブオリーブ	ライブオリーブ(米国他)
28	エビとアスパラのテリーヌ	すり身(タイ他)
29	スモークシュリンプ	海老(ベトナム他)
30	ポテトチーズ	プロセスチーズ(ニュージーランド他)
31	いか松笠真丈	いか(ペルー他)
32	紅白梅松葉	上白糖(日本他)
33	紅白なます	大根(日本他)
34	ビーフパストラミ	牛肉(豪州他)
35	鯨マスタード	鯨(ノルウェー他)
36	ブロッコリー	ブロッコリー(エクアドル他)
37	ホワイトパストラミ	鶏肉(日本他)
38	海鮮チーズサラダ	カナダホッキガイ(カナダ他)
39	いくら醤油漬	いくら(米国他)
40	ミートパイ包み	パイ生地(日本他)
お重(1段)の外寸		たて195mm×よこ195mm×高さ52mm