

| 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 | 紅白かまぼこ | 魚肉(フランス、タイ他) |
| 2 | ホタテの炙り焼 | ホタテ(日本他) |
| 3 | 多々喜ごぼう | ごぼう(日本他) |
| 4 | 栗きんとん | さつまいも(日本他)、栗(韓国他) |
| 5 | 黒豆の煮豆 | 黒豆(日本他) |
| 6 | 海老の姿煮 | ブラックタイガ-(スリランカ他) |
| 7 | 一口昆布巻 | 昆布(日本他)、かんぴょう(日本他) |
| 8 | 伊達巻 | 鶏卵(日本他) |
| 9 | 数の子 | ニシン卵(アメリカ、カナダ他) |
| 10 | 紅白なます柚子の香り | だいこん(日本他)、にんじん(日本他) |
| 11 | 田作り | にぼし(日本他) |
| 12 | 若桃甘露煮 | 若桃(日本他) |
| 13 | 金柑甘露煮 | きんかん(日本他) |
| 二の重 | | |
| 14 | カボチャと鶏肉のテリーヌ | かぼちゃ(日本他) |
| 15 | パンチェッタのアスピック | 豚肉(アメリカ他) |
| 16 | コルニションピクルス | きゅうり(スリランカ他) |
| 17 | フォアグラ入り豚挽肉と合鴨のテリーヌ | 豚肉(日本他) |
| 18 | ラング・ド・ポーのテリーヌ | 豚舌(日本他) |
| 19 | アズコンポート | ドライアプリコット(南アフリカ他) |
| 20 | 海老のテリーヌ | バナメイ(ベトナム、インドネシア他) |
| 21 | シュリンプアスピック | ブラックタイガー(ベトナム他) |
| 22 | グリーンオリーブ | オリーブ(イタリア他) |
| 23 | チキンガランティーナ | 鶏肉(ブラジル他) |
| 24 | 砂肝のコンフィ ブルギニ | 砂肝(日本他) |
| 25 | ブラックオリーブ | オリーブ(アメリカ他) |
| 26 | キャロットラペ | にんじん(日本他) |
| 27 | アワビのコンフィ | アワビ(韓国他) |
| 28 | ホタテのコンフィ タブナード添え | ホタテ(日本他) |
| 29 | ムール貝のコンフィ タブナード添え | ムール貝(チリ他) |
| 30 | スモークサーモントラウト | サーモントラウト(チリ他) |
| 三の重 | | |
| 31 | フリカッセ・ド・プーレ | 鶏肉(ブラジル他) |
| 32 | サーロインステーキ トリュフソース添え | 牛肉(アメリカ他) |
| 33 | 味噌漬け和牛肉のローストビーフ | 牛肉(日本) |
| 34 | ジャンボンブランのハチミツロースト | 豚肉(アメリカ他) |
| 35 | 牛頬肉の赤ワイン煮 | 牛肉(オーストラリア他) |
| 36 | カンネリーニのトマト煮 生ハム添え | 白いんげん(アルゼンチン、エジプト他) |
| 37 | モッツアレラチーズのジェノベーゼ | モッツアレラチーズ(生乳(日本他)) |
| 38 | ドライマトのジェノベーゼ | ドライマト(トマト(オーストラリア他)) |
| お重(1段)の外寸 | | たて 196mm×よこ 196mm×高さ 50mm |