

商品名		本体価格
銀座花蝶「迎賓」和洋ONIKU三段重		20,000円(税込21,600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)、くり(韓国他)
5	黒豆の煮豆	黒豆(日本他)
6	海老の姿煮	ブラックタイガー(スリランカ他)
7	一口昆布巻	昆布・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(北米他)
10	紅白なます柚子の香り	だいこん・にんじん(日本他)
11	田作り	にぼし(国内製造他)
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	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(ナチュラルチーズ)(国内製造他)
15	ドライマトのジェノベーゼ	トマト(豪州他)
16	ズッキーニのピクルス	ズッキーニ(日本他)
17	鶏肉のフリカッセ	鶏肉(ブラジル・タイ他)
18	サーロインステーキトリュフソース	牛肉(米国他)
19	味噌漬け和牛肉のローストビーフ	牛肉(日本)
20	ジャンボンブラン	豚肉(米国他)
21	牛頬肉の赤ワイン煮	牛肉(ニュージーランド・豪州他)
22	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)、生ハム(米国他)
23	ボイルカリフラワー	カリフラワー(エクアドル他)
三の重		
24	ラング・ド・ポーのテリーヌ	豚舌(日本他)
25	鶏肉と茸のテリーヌ	ぶなしめじ・えのき(日本他)
26	アンズのコンポート	ドライアプリコット(南アフリカ製造他)
27	パンチェッタのアスピック	豚肉(米国他)
28	フォアグラ入りパテアンクルート	豚肉(日本他)
29	カブのピクルス	かぶ(日本他)
30	シュリンプアスピック	ブラックタイガー(ベトナム・インドネシア他)
31	海老のテリーヌ	エビ(ベトナム・インドネシア他)
32	ヤングコーンのピクルス	ヤングコーン(ベトナム・日本他)
33	モッツアレラチーズサーモン巻き	生乳(日本他)、サーモントラウト(チリ他)
34	ムール貝のコンフィ	ムール貝(チリ他)
35	ホタテのマリネ	ホタテ(日本他)
36	アワビのコンフィ	アワビ(韓国他)
37	キャロットラペ	にんじん(日本他)
38	チキンガランティーナ	鶏肉(ブラジル・タイ他)
39	砂肝のコンフィのガーリックオイル	砂肝(日本他)
40	ボイルロマネスコカリフラワー	ロマネスコカリフラワー(エクアドル他)
41	人参のピクルス	にんじん(日本他)
お重(1段)の外寸		たて 196mm×よこ 196mm×高さ 55mm