

商品名		本体価格
「ホテル椿山荘東京監修」和洋おせち三段重		24,000円(税込25,920円)
お品書き		産地(主要な原料のみ)
一の重		
1	鱈西京焼	鱈(韓国他)
2	手まり餅	上新粉(うるち米)(米国他)
3	田作煮	かたくちいわし(日本他)
4	サーモントラウト西京焼	サーモントラウト(チリ・デンマーク他)
5	笹巾着餅	よもぎ(ベトナム他)、米粉(タイ他)
6	鶏松風	鶏肉(日本他)
7	人参煮	金時人参(中国他)
8	ローストビーフ	牛肉(豪州他)
9	伊達巻	鶏卵(日本他)
10	帆立スモーク	帆立(日本他)
11	真鱈の南蛮漬	真鱈(日本他)
12	蟹ふくさ焼	魚肉(イトヨリダイ)(インドネシア他)
13	合鴨パストラミ	合鴨(中国他)
二の重		
14	たこ照焼	たこ(ベトナム他)
15	筍煮	たけのこ(中国他)
16	柿玉銀杏串	干柿(中国他)
17	あわび煮	あわび(中国他)
18	たらこ昆布巻	昆布(日本他)、たらこ(米国他)
19	焼湯葉煮	湯葉(タイ他)
20	鯛昆布締め	真鯛(日本他)
21	こはだ卵の花和え	こはだ(日本他)
22	杏子煮	杏子(トルコ他)
23	いくら	いくら(日本他)
24	大根彩り漬	大根(日本他)、人参(日本他)
25	鶏の八幡巻	鶏肉(日本他)
26	ブロッコリーコンソメ風味	ブロッコリー(エクアドル他)
27	椎茸煮	椎茸(中国他)
三の重		
28	黒豆	黒大豆(日本他)
29	きんとん	さつまいも(ベトナム他)
30	渋皮栗甘露煮	栗(中国他)
31	たこのバジルソース	たこ(ベトナム他)
32	スモークサーモントラウト	サーモントラウト(チリ・デンマーク他)
33	煮豚	豚肉(スペイン他)
34	若桃甘露煮	桃(日本他)
35	パーナ貝燻製	パーナ貝(ニュージーランド他)
36	ドライマト赤ワイン煮	トマト(タイ他)
37	生ハムフロマージュ	豚ロース肉(米国他)、乳等を主要原料とする食品(日本他)
38	いかのとんびマリネ	いか(モロッコ他)
39	えび旨煮	えび(タイ他)
40	メープルくるみ	くるみ(チリ・米国他)
お重(1段)の外寸		たて 181mm×よこ 181mm×高さ 55mm