

商品名		本体価格
京鼎樓 台湾オードブル		22,000円(税込23,760円)
お品書き		産地(主要な原料のみ)
一の重		
1	胡瓜の甘酢漬け	胡瓜(日本他)
2	大根と人参の甘酢	大根・人参(日本他)
3	ブロッコリー	ブロッコリー(エクアドル他)
4	大海老のチリソース	ブラックタイガー(ベトナム他)
5	砂肝の山椒和え	砂肝(日本他)、花山椒(中国他)
6	カレイの台湾黒酢餡かけ	カラスカレイ(ロシア他)
7	竹の子の香り醤油煮	竹の子(中国他)
8	椎茸の香り醤油煮	椎茸(中国他)
9	大粒ホタテの香り醤油煮	帆立(日本他)
10	鮑の蒸し煮	鮑(中国他)
11	京鼎樓オリジナルXO醤	帆立貝貝柱(日本他)
12	紹興酒漬け子持ち昆布	子持ち昆布(北米他)、紹興酒(中国他)
13	浅漬け青ザーサイ	ザーサイ漬物(中国他)
二の重		
14	北京風甘味噌	甜面醤(日本他)
15	スモークダック	合鴨肉(中国他)
16	鶏もも肉の香味醤油焼き	鶏もも肉(タイ他)
17	全粒粉蒸しパン	全粒粉(日本他)
18	黒酢の香りクラゲの甘酢和え	クラゲ(マレーシア・タイ他)
19	枝豆の中華あん	枝豆(中国他)
20	タコの燻製ジャスミン茶風味	水ダコ(日本他)
21	台湾風豚角煮	豚肉(スペイン他)
22	あんず甘煮	あんず(トルコ他)
23	高菜ごま油和え	高菜(中国他)
24	桃の花餅	上新粉(米国他)
25	いんげんの干しえびソース和え	さやいんげん(中国他)、干しエビ(タイ他)
26	紅ズワイ蟹爪 紹興酒甘酢餡かけ	ベニズワイガニ(ロシア他)
27	パイナップルきんとん	パイナップル(フィリピン他)、白あん(日本他)
三の重		
28	京鼎樓オリジナル小籠包	豚肉(日本他)
お重(1段)の外寸		たて 261mm×よこ 199mm×高さ 50mm