

商品名		本体価格
レストラン大宮監修 洋風オードブル二段重		16,800円(税込18,144円)
お品書き		産地(主要な原料のみ)
<b>一の重</b>		
1	ジャンボンブランペルシエ	豚肉(米国他)
2	鶏肉とケーパーのプレッセ	鶏肉(日本他)
3	海老のゼリー寄せ	ムキエビ<ブラックタイガー>(ベトナム・インドネシア他)
4	海老の白ワイン蒸し	エビ<ブラックタイガー>(スリランカ・ベトナム・マレーシア他)
5	手毬ハンバーグ(フォアグラ入り)	牛肉(米国・豪州他)、豚肉(日本・米国他)
6	プラムの赤ワイン煮	ドライプラム(アメリカ製造)
7	牛肉と彩り野菜のマリネ	牛肉(日本・オーストラリア他)
8	ヤングコーンのピクルス	ヤングコーン(ベトナム他)
9	人参のピクルス	にんじん(日本他)
10	パプリカのピクルス	パプリカ(韓国・オランダ他)
11	ブラックオリーブ	ライプオリーブ(米国他)
12	カブのピクルス	かぶ(日本他)
13	オマール海老のカクテルソース	オマールエビ(北米・米国他)
14	合鴨ロースト	あい鴨肉(中国他)
15	漬け和牛のローストビーフ	牛肉(日本他)
16	紫キャベツのマリネ	紫キャベツ(日本他)
17	ブロッコリーのガーリックオイル	ブロッコリー(エクアドル他)
18	海老のテリーヌ	エビ(インドネシア・ベトナム他)
19	栗と黒豆の羊羹仕立	黒豆(日本他)
20	フルーツフロマージュのテリーヌ	クリームチーズ(オーストラリア製造)
21	鶏肉のコンフィトマトソース	鶏肉(ブラジル・タイ他)
22	グリーンオリーブ	オリーブ(イタリア他)
<b>二の重</b>		
23	蒸し鶏のハニーマスタード	鶏肉(日本他)
24	トマトのコンポート	トマト(オーストラリア他)
25	若桃のコンポート	もも(日本他)
26	金柑のコンポート	きんかん(日本他)
27	イチジクコンポートとフォアグラパテ	豚肉(日本他)
28	フォアグラムースマデラソーストリュフ添え	フォアグラ(ハンガリー他)
29	合鴨とオレンジコンフィのゼリー寄せ	合鴨肉(タイ・ハンガリー他)
30	ココナッツ餡の洋風きんとん	白いんげん(イタリア他)
31	胡麻豆腐ビーツ味噌とアンズのコンポート	ごま(ミャンマー他)
32	スモークサーモンとアボカドのゼリー寄せ	サーモントラウト(チリ他)
33	タコのラビゴットソース	マダコ(モロッコ・モーリタニア他)
34	つぶ貝とアオサの煮凝り 海老のコンフィ添え	ツブ貝(日本他)
35	紅ズワイ蟹のブランマンジェ	ベニズワイガニ(日本他)
36	モルタデッラとモッツアレラのピンチョス	モッツアレラチーズ(国内製造)
お重(1段)の外寸		たて 196mm×よこ 257mm×高さ 50mm