

商品名		本体価格(税込)
横浜ロイヤルパークホテル 和洋中おせち三段重		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	五色なます	大根(日本他)
2	味付いくら	サーモントラウト卵(デンマーク他)
3	黒豆煮	黒大豆(日本他)
4	梅型生麩	小麦グルテン(日本他)
5	紫芋きんとん	紫芋ペースト(日本他)
6	栗甘露煮	栗(韓国他)
7	笹団子	もち米(タイ他)
8	椎茸煮	しいたけ(中国他)
9	味付け数の子	にしんの卵(北米、米国他)
10	紅白かまぼこ	魚肉(タイ・米国他)
11	お祝い海老煮	えび(スリランカ・タイ他)
12	ブリの照焼	ぶり(日本他)
二の重		
13	ナッツチョコブラウニー	チョコレート(日本他)、くるみ(米国他)
14	合鴨スモーク	合鴨(中国他)
15	ブロッコリーのコンソメ煮	ブロッコリー(エクアドル他)
16	帆立と香草のテリーヌ	ホタテガイ貝柱(日本他)
17	たこのバジルソース	てながだこ(ベトナム他)
18	スモークサーモントラウト ケーパー添え	サーモントラウト(チリ・ノルウェー他)
19	ローストビーフ グレービーソース添え	牛肉(米国他)
20	2色オリーブとヤングコーンのマリネ	オリーブ(スペイン他)、ヤングコーン(タイ他)
21	彩鶏ガランティーヌ	鶏肉(ブラジル・日本他)
22	ぶちぷり海老サラダ	えび(インド・インドネシア他)
三の重		
23	帆立の中華和え	ホタテガイ(日本他)
24	海老チリソース	バナメイエビ(ベトナム他)
25	蒸し鶏の甘酢ジュレがけ	鶏肉(日本他)
26	豚角煮	豚肉(デンマーク他)
27	若桃甘露煮	桃(日本他)
28	金柑甘露煮	金柑(日本他)
29	中華くらげ	クラゲ(マレーシア他)
30	胡瓜の甘酢漬	きゅうり(日本他)
31	あわびの艶煮	あわび(韓国他)
32	高野豆腐煮	大豆(米国他)
33	くるみ飴炊き	くるみ(米国他)
34	桃の花餅	うるち米(米国・日本他)
-	ブロッコリーのコンソメ煮(重複)	ブロッコリー(エクアドル他)
お重(1段)の外寸		たて 約171mm×よこ約171mm×高約50mm