

商品名		本体価格(税込)
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)
<b>一の重</b>		
1	紅白かまぼこ	魚肉(輸入)
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)、栗(韓国他)
5	田作り	にぼし(国内製造)
6	若桃甘露煮	若桃(日本他)
7	金柑甘露煮	きんかん(日本他)
8	海老の姿煮	ブラックタイガー(スリランカ・ベトナム・マレーシア他)
9	一口昆布巻	昆布・かんぴょう(日本他)
10	伊達巻	鶏卵(日本他)
11	数の子	ニシンの卵(米国・北米他)
12	紅白なます柚子の香り	だいこん・にんじん(日本他)
13	黒豆の煮豆	黒豆(日本他)
<b>二の重</b>		
14	モッツアレラチーズのジェノベーゼ	ナチュラルチーズ(国内製造)
15	ドライマトのジェノベーゼ	セミドライマト(オーストラリア製造)
16	ズッキーニのパルメジャーノ焼	グリルズッキーニ(イタリア製造)
17	サーロインステーキトリュフソース	牛肉(北米他)
18	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)
19	鶏肉のフリカッセ	鶏肉(ブラジル・タイ他)
20	ブロッコリーのブイヨン煮	ブロッコリー(エクアドル他)
21	黒毛和牛のローストビーフ西京味噌仕立て	牛肉(日本他)
22	ジャンボンブラン	豚肉(米国他)
23	牛頬肉の赤ワイン煮	牛肉(ニュージーランド・豪州他)
24	カリフラワー	カリフラワー(エクアドル他)
<b>三の重</b>		
25	豚タンのテリーヌ	豚舌(日本・米国他)
26	鶏肉と茸のテリーヌ	ぶなしめじ・えのき(日本他)
27	アングルのコンポート	ドライアプリコット(南アフリカ製造)
28	パンチェッタのアスピック	豚肉(米国他)
29	リエット風コンビーフ	牛肉(豪州他)
30	カブのピクルス	かぶ(日本他)
31	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)
32	海老のテリーヌ	エビ(インドネシア・ベトナム他)
33	モッツアレラチーズサーモン巻き	ナチュラルチーズ(国内製造)、サーモントラウト(チリ他)
34	タコのマリネ	マダコ(モロッコ・モーリタニア他)
35	スズキのエスカベッシュ	スズキ(日本他)
36	アワビのコンフィ	エゾアワビ(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(ブラジル他)
39	砂肝のコンフィのガーリックオイル	砂肝(タイ・日本他)
40	人参のピクルス	にんじん(日本他)
お重(1段)の外寸		たて 約196mm×よこ 約196mm×高 約55mm