

商品名		本体価格(税込)
銀座花蝶「謹賀」和洋(一段重×二客)		13,500円(税込14,580円)
お品書き		産地(主要な原料のみ)
一の重・二の重		
1	一口昆布巻	昆布・かんぴょう(日本他)
2	味付数の子	ニシン卵(日本他)
3	豚肉と鶏肝のパテ	豚肉・鶏肝(日本他)
4	パプリカのピクルス	パプリカ(日本他)
5	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)
6	鶏肉のコンフィバジルソース	鶏肉(日本他)
7	鰯の幽庵焼	ブリ(日本他)
8	金柑甘露煮	きんかん(日本他)
9	栗きんとん	さつまいも・栗(日本他)
10	豚肉のロースト	豚肉(日本他)
11	人参のピクルス	にんじん(日本他)
12	カブのピクルス	かぶ(日本他)
13	柚子いも餅 みぞれ餡	じゃがいも(日本他)
14	漬込み和牛のローストビーフ	牛肉(日本他)
15	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)
16	鮭の西京漬焼	サケ(日本他)
17	若桃甘露煮	若桃(日本他)
18	紅白なます柚子の香り	だいこん・にんじん(日本他)
19	いくら醤油漬	いくら(日本他)
20	鶏肉とキノコのテリーヌ	ぶなしめじ・えのき(日本他)
21	イトヨリのエスカベッシュ	イトヨリダイ(日本他)
22	黒豆の煮豆	黒豆(日本他)
23	このしろ酢漬	コノシロ(日本他)
お重(1段)の外寸		たて約196mm×よこ約196mm×高さ約55mm