

商品名		本体価格(税込)
銀座ポルトファーロ 洋風オードブルー段重		11,000円(税込11,880円)
お品書き		産地(主要な原料のみ)
一の重		
1	鮭のフリカッセ	サケ(日本・ロシア他)
2	平さやインゲンのオリーブ焼	インゲン(スペイン他)
3	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)
4	ダイコンとサーモンのマリネ	だいこん(日本他)
5	スモークサーモンマリネディル風味	サーモントラウト(チリ他)
6	ハーブクリームチーズ	生乳(豪州他)
7	フルーツフロマージュのテリーヌ	生乳(豪州他)
8	オレンジのコンフィ	オレンジ(スペイン他)
9	海老の白ワイン蒸し	ブラックタイガー(ベトナム・インドネシア他)
10	人参のマリネ レーズンコンポート添え	にんじん(日本他)
11	紅ズワイガニのブランマンジェ	大豆(北米他)
12	サーディンとトマトのフリッタータ	鶏卵(日本他)
13	ヤングコーンのピクルス	ヤングコーン(ベトナム他)
14	人参のピクルス	にんじん(日本他)
15	パプリカのピクルス	パプリカ(韓国・オランダ他)
16	ブラックオリーブ	ライブオリーブ(米国他)
17	カブのピクルス	かぶ(日本他)
18	ローストビーフ赤ワイン漬	牛肉(豪州他)
19	紫キャベツとクランベリーのマリネ	紫キャベツ(日本他)
20	若桃,金柑,黒豆のレモンジュレ	レモン(北米他)
21	チキンガランティーナチーズ焼	鶏肉(ブラジル・タイ他)
22	ボローニャハムのゼリー寄せ	豚肉(イタリア他)
23	グリーンオリーブのハーブオイル漬	オリーブ(イタリア他)
24	モッツアレラチーズのハーブオイル漬	生乳(イタリア他)
25	合鴨スモーク オレンジピール添え	あい鴨肉(タイ他)
26	レンズ豆の煮込み	レンズ豆(フランス他)
27	ラタトゥイユ	パプリカ(スペイン他)
28	豚肉と鶏肝のパテ	豚肉(日本他)
29	アンズのコンポート	アプリコット(南アフリカ他)
お重(1段)の内寸		たて183mm×よこ278mm×高さ40mm