

商品名		本体価格(税込)
分とく山監修 伝統と独創のおせち三段重		26,500円(税込28,620円)
お品書き		産地(主要な原料のみ)
一の重		
1	鱈の粕漬焼き	サワラ(日本・韓国他)
2	梅花人参煮	にんじん(日本他)
3	紅白なます 磯部酢添え	だいこん(日本他)
4	春子鯛のささ漬け	レンコダイ(日本他)
5	菜の花・葡萄柚・扁桃の御ひたし	なのはな(日本他)
6	味噌漬け乾酪の唐墨和え	生乳(スイス他)
7	穴子と西葫芦の博多焼き 山椒の風味	アナゴ(中国他)
8	あわび肝焼き 生海苔車厘と和布車厘 いくらを添えて	エゾアワビ(韓国他)
9	国産数の子西京味噌漬け	ニシン卵(日本他)
10	一口昆布	昆布(日本他)、かんぴょう(日本他)
11	鶏冠海苔	トサカノリ(日本他)
12	黒毛和牛肉の炙牛肉 葉付辣韭の香味	牛肉(日本他)
13	あかもくの山芋寄せ 柚子味噌添え	アカモク(日本他)
14	あん肝の奉書巻 梵酢車厘	アンコウ(中国他)
15	アスパラガスの塩茹で	アスパラガス(日本他)
二の重		
1	鮭と酪梨と乾酪の和え物	アボカド(ペルー他)
2	鯛の龍皮巻き ふりがけの煎り卵	マダイ(日本他)
3	白魚白梅煮	シラウオ(日本・中国他)
4	金柑甘露煮	きんかん(日本他)
5	海老と海苔の真薯	イトヨリダイ(タイ他)
6	河豚の煮凝り 桜おろしの秘味	フグの皮(日本他)
7	合鴨土佐酢漬け 分葱と共に	合鴨肉(マレーシア・タイ他)
8	黒豆の煮豆 金箔	黒豆(日本他)
9	田作り 胡麻和え柚子風味	イワシ(日本他)
10	海老の生姜煮	ブラックタイガー(ベトナム・インドネシア他)
11	甘長唐辛子の焼きびたし	甘長とうがらし(日本他)
12	抹茶金団 渋皮栗甘露煮を添えて	てんさい(日本他)
三の重		
1	小海老とアスパラガス、アブルーガの白だしジュレ添え	バナメイ(ベトナム・インドネシア他)
2	鶏肉の味噌煮	鶏肉(ブラジル・タイ他)
3	サーモンとチーズの西洋だしのジュレ	サーモン(ノルウェー他)
4	かぼちゃとクリーム味噌のミルフィーユ仕立て	かぼちゃ(ニュージーランド・日本他)
5	チーズ豆腐とイクラの生姜ジュレ	鶏卵(日本他)
6	里芋と江戸味噌のテリーヌ仕立て トリュフマヨソース	さといも(日本他)
7	鮪、アボカド、山芋の山葵ジュレ	メバチマグロ(台湾・韓国他)
8	無花果田楽と胡桃味噌	いちじく(フランス他)
9	蛸と胡瓜の梅肉ジュレ	マダコ(モロッコ・モーリタニア他)
お重(1段)の内寸		たて183mm×よこ183mm×高さ38mm