

商品名		本体価格(税込)
日本橋OIKAWA監修 春望 三段重		12,800円(税込13,824円)
お品書き		産地(主要な原料のみ)
一の重		
1	たたき牛蒡	ごぼう(日本他)
2	たこ照焼	たこ(ベトナム他)
3	黒豆	黒豆(中国他)
4	爪付カニしんじょう	魚肉すり身(タイ・ミャンマー他)
5	赤魚西京焼	赤魚(米国他)
6	牛時雨麩笹包み	小麦(米国・北米他)
7	伊達巻	液全卵(日本他)
8	海老艶煮	海老(ベトナム他)
9	きんとん	砂糖(日本他)、いんげん豆(ミャンマー・米国他)
10	栗甘露煮	栗(中国他)
11	味付数の子	にしん卵(米国・北米他)
12	田作り	いわし稚魚(日本他)
13	青桃甘露煮	青桃(中国他)
14	味付小梅人参	人参(中国他)
二の重		
1	湯葉八幡巻	ゆば(中国他)、ごぼう(中国他)
2	穂先筍旨煮	筍(中国他)
3	にしん昆布巻	昆布(中国他)
4	松麩シロップ漬	小麦(米国・北米他)
5	とり皮ポン酢和え	鶏肉(日本他)
6	出汁まき玉子	液卵(日本他)
7	紅白なま酢	大根(日本他)
8	いくら醤油漬	鮭の卵(米国他)
9	蓮根柚子マリネ	蓮根(中国他)
10	松前漬	昆布(日本他)、大根(中国他)
11	合鴨スモーク	合鴨(中国他)
12	キャロットオニオンサラダ	人参(日本他)、玉ねぎ(日本他)
13	おさつ甘露煮	さつまいも(ベトナム他)
14	味付小梅人参(重複)	人参(中国他)
三の重		
1	京壬生菜と柚子のちぎり天	たら(日本他)、いとより(インド他)
2	椎茸旨煮	椎茸(中国他)
3	菜の花おひたし	菜の花(日本他)
4	にしん親子甘酢漬	にしん(ノルウェー他)
5	ラム風味あんず	あんず(トルコ他)
6	牛肉と筍のしぐれ煮	牛肉(ニュージーランド他)
7	梅麩シロップ漬	小麦(米国・北米他)
8	海老のぷりぷりサラダ	海老(インドネシア他)、玉ねぎ(日本他)
9	金ごま一口いわし	いわし(日本他)
10	たこ彩り甘酢和え	たこ(インドネシア他)
11	わらび餅(きな粉)	砂糖(タイ・豪州他)
お重(1段)の内寸		たて143mm×よこ143mm×高さ41mm