

商品名		本体価格(税込)
ホテルオークラ 和洋中おせち三段重		26,000円(税込28,080円)
お品書き		産地(主要な原料のみ)
一の重		
1	柿なます	だいこん(日本他)
2	金箔黒豆煮	還元水あめ(日本他)
3	きんとんと甘露栗	手亡豆(日本他)、ライ豆(日本他)、栗(中国他)
4	田作り	かたくちいわし(日本他)
5	カラスガレイ西京焼	カラスガレイ(ロシア、アイスランド他)
6	市松かまぼこ	確認中
7	伊達巻	鶏卵(日本他)
8	揚げごぼうのごまだれ和え	ごぼう(日本他)
9	浜汐海老蒸し	海老(タイ他)
10	数の子美味漬	数の子(北米、米国他)
11	葉わさび松前漬	昆布(日本他)
12	鯨昆布巻	にしん(ロシア他)
13	裏白しいたけ	ぐち(タイ他)
14	笹しぐれ	栗(日本他)
15	豚八幡巻	鶏肉(スペイン、デンマーク他)
二の重		
1	鶏のガランティン	鶏肉(ブラジル、タイ他)
2	牡蠣のオリーブオイル漬	かき(日本他)
3	紫キャベツのラペ	紫キャベツ(日本他)
4	きのこ魚介のテリーヌ	クリーム(日本他)
5	合鴨パストラミ	合鴨肉(中国他)
6	ミックスビーンズのソテー	マローファットビーズ(ニュージーランド他)、カルバンゾー(メキシコ他)
7	蟹爪のスモーク	本ずわい蟹爪(ロシア、北米他)
8	ほうれん草のバターソテー	ほうれん草(日本他)
9	ヤリイカとつぶ貝のジェノベーゼ	つぶ貝(ロシア、アイルランド他)
10	若桃のコンポート	桃(日本他)
11	フルーツチーズ ピスタチオのせ	生乳(豪州他)
12	チキンのアリオリオ	鶏肉(ブラジル他)
13	赤魚のムニエル ポルチーニソース	アラスカメヌケ(米国他)
三の重		
1	鶏叉焼	鶏肉(ブラジル、タイ他)
2	小松菜のごま油炒め	小松菜(日本他)
3	海老チリ	海老(インドネシア、ベトナム他)
4	カラスガレイの甘酢あんかけ パプリカ添え	カラスガレイ(ロシア、アイスランド他)、パプリカ(韓国、オランダ他)
5	杏仁豆腐	生乳(日本他)
6	鮑のオイスターソース煮	あわび(韓国他)、本みりん(日本他)
7	蒸し鶏のネギだれ	鶏肉(ブラジル、タイ他)、ねぎ(日本他)
8	白キクラゲの冷菜	きくらげ(中国他)
9	帆立貝の豆鼓炒め	ホタテ貝(日本他)
10	ザーサイと人参のナムル	にんじん(日本他)
11	甘海老の紹興酒煮	甘海老(ノルウェー、リトアニア他)
お重(1段)の内寸		たて160mm×よこ160mm×高さ35mm