

商品名		本体価格
銀座ローマイヤ 洋風おせち二段重(一人一重)		12,800円
お品書き		産地(主要な原料のみ)
一の重		
1	カクテルシュリンプ	エビ(タイ他)
2	明太子とポテのサラダ	ばれいしょ(日本他)
3	伊達鶏のアービョバジルソース スモークチーズ添え	鶏肉(日本)
4	厚切りビブアシンケン	豚肉(日本他)
5	豪州産ローストビーフ	牛肉(オーストラリア)
—	(ローストビーフソース付き)	しょうゆ(日本製造)
6	ケーキサレ	人参(日本他)
7	鶏肉とほうれん草のテリーヌ	鶏肉(日本他)ほうれん草(中国他)
8	鶏肉と人参のテリーヌ	鶏肉・人参・玉葱(日本他)
9	生ハム(ロース)	豚肉(アメリカ、デンマーク他)
10	スタッフオリーブ	オリーブ(スペイン他)
二の重		
11	合鴨スモーク	合鴨胸肉(中国他)
12	ピテットライブオリーブ	ライブオリーブ(アメリカ他)
13	スタッフオリーブ	オリーブ(スペイン他)
14	伊達鶏のハンバーグ ホロネーゼ添え	鶏肉(日本)
15	若桃の甘露煮	もも(日本他)
16	ドライマト赤ワイン風味	ドライマト(タイ製造)
17	白身魚のエスカベッシュ	白身魚(ベトナム他)
18	紅鮭のスモーク オレンジ添え	紅鮭(ロシア他)、オレンジ(スペイン他)
19	お豆のイタリアンサラダ	ひよこ豆(アメリカ、カナダ他)枝豆(中国他)いんげん豆(アメリカ他)
20	たこのバジルソースマリネ	たこ(ベトナム他)
21	豚肉と野菜のスパイスソース	豚肉(メキシコ、スペイン他)玉葱(日本他)人参(日本・アメリカ他)
22	ローストポークダイスカット ラビゴットソース	豚肉(デンマーク、カナダ他)
23	洋風栗きんとん	さつま芋(日本他)、栗(韓国他)
お重(1段)の外寸		たて 202mm×よこ 202mm×高さ 112mm