

「迎春」華やぎの和洋中三段重 お品書き

【壺の重】 (中華)

- ① イセエビ(二尾)の生姜ソース添え
北海道産イクラの特製醤油漬け 柚子胡椒風味
数の子の紹興酒漬け
蝦夷鮑のオイスターソース煮込み
- ② 青ザーサイの香り和え
- ③ 冬筍の上海風蝦子煮込み
- ④ 胡桃の飴炊き胡麻風味・黄金金柑
- ⑤ 蛸の照り焼き 四川山椒風味
- ⑥ 丹波黒豆の蜜煮ブーアル茶風味

【式の重】 (和食)

- ① 祝い餅・伊達巻
栗金団・鱈子昆布巻き
- ② 赤魚西京焼き
サーモン 柚庵焼き・軟骨つみれ艶煮
葉地神
- ③ 焼き蟹爪・広島菜巻き
海老パリパリ揚げ
紅白海月膾
華大根
- ④ 小芋田舎煮・焼き筍土佐煮
ピリ辛蒟蒻
鶴人参加め煮・絹さや

【参の重】 (洋食)

- ① フォアグラのムース トリユフソース
松かさ烏賊のマリネ
- ② オマール海老のマリネ キャンピア添え
シラエスカベツシュ レモンフレーバー
- ③ 茶そば寿し
蟹とクリームソースパイ包み
- ④ 帆立貝柱のマリネ トリユフ添え
鴨スモークのレモンフレーバー
- ⑤ ローストビーフ コールミートソース
肉団子のフロマージュクルート
- ⑥ あぐー豚肉網脂包み焼き バジルソース
野菜のコンポジション

参の重

①	②
③	④
⑤	⑥

式の重

①	③
②	④

壺の重

②	③	④
⑤	①	
⑥		

※本商品に含まれているアレルゲン「卵、乳、小麦、えび、かに」および製造ラインでは「そば、落花生、ゼラチン」を含む商品と共通の設備で製造しています。

※商品の品質管理には万全を期しておりますが、開封後は冷蔵庫に保管しお早めにお召し上がりください。

20221231-202311