

お品書き

和洋 一段重

【三〇品目】 約三名〜四名様分

- らっきょうワイン漬け
- 小鯛笹漬け
- 紅白大根なます
- いくら醤油漬け
- 紅蒲鉾
- 白蒲鉾
- 伊達巻
- 片口鰯の田作り
- 金柑煮
- ミートローフのパイ包み
- ドライトマトのワイン煮
- 桃のコンポート
- ペーコンと法蓮草のチーズキッシュ
- オリーフ塩漬け
- スタップドオリーフ
- 花形人参煮
- 数の子醤油漬
- 海老艶煮
- 舞玉串餅
- ビーフスモーク
- ブロッコリーブイヨン煮
- 黒豆煮金箔添え
- 網笠柚子
- 二色栗甘露煮
- きんとん
- ブリ照り焼き
- エンドウ醤油漬け
- 紅鮭スモーク
- ケッパーク酢漬け
- 帆立照焼



■一段重「○」は使用。「-」は不使用。

小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	松茸	もも	山芋	りんご	ゼラチン	鯖	ごま
○	-	○	○	-	○	-	-	○	-	-	○	○	-
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	バナナ	牛肉	くるみ	鮭	大豆	鶏肉	豚肉	カシューナッツ	
-	-	○	-	-	-	○	-	○	○	○	○	-	

中国料理

- 黒糖チャーシュー
- いか葱塩炒め
- きゅうり醤油漬け
- きなことカシューナッツ
- 克蘭ベリーとクルミのシロップ煮鶏
- 肉の菜の花巻
- 紅ズワイガニの柚子酢漬け
- エビチリソース
- いいたこの醤油煮ごま風味
- 菊酢漬け
- 穴子山椒の野菜伸し
- 花形人参煮
- ままかりとレモンの酢漬け
- レモン酢クラゲ
- 浸し枝豆
- 太刀魚の八幡巻
- 蒸し鶏と伊予柑のテリーヌ
- 柚子皮甘煮



■三段重「○」は使用。「-」は不使用。

小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	松茸	もも	山芋	りんご	ゼラチン	鯖	ごま
○	-	○	○	-	○	○	-	-	-	○	○	○	○
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	バナナ	牛肉	くるみ	鮭	大豆	鶏肉	豚肉	カシューナッツ	
-	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	○	

和洋中 二段重

【六十四品目】 約四名〜五名様分

西洋料理

- ブルーベリーパウンドケーキ
- ドライフルーツとナッツのテリーヌ
- 杏子とオレンジの砵巻
- 豚肉のリエット
- ミートローフのパイ包み
- 塩漬けオリーフ
- スタップドオリーフ
- ペーコンと法蓮草のチーズキッシュ
- 紅鮭スモークローズ
- セロリ塩漬け
- 鰯のマスタード和え
- 数の子のサラダ
- 空豆塩煮
- 紅ズワイガニの紅白テリーヌ
- 合鴨オレンジソース煮
- らっきょうワイン漬け
- タコスモークオイル漬け
- ホタテスモークのオイル漬け
- いか黄金焼
- ドライトマトのワイン煮
- スモークポークバストラミ

日本料理

- 紅蒲鉾 白蒲鉾
- 赤魚西京焼
- 湯葉の野菜巻き
- 片口鰯の田作り
- 二色栗甘露煮
- きんとん
- 黒豆煮金箔添え
- いくら醤油漬け
- 帆立照焼
- 伊達巻
- 味付け花型赤こんにやく
- エンドウ醤油漬け
- 大根と人参のなます
- 金柑甘煮
- 鯉昆布巻
- 海老艶煮
- かに風味信田巻
- 筍山椒煮
- ブリ照り焼き
- 小鯛笹漬け
- 数の子醤油漬け
- 蓮根の芽梅酢漬け
- ひょうたん柴漬け風
- くわい松笠甘露煮

