特選おせち　お品書き

和洋　一段重

【三〇品目】　約三名～四名様分

ベーコンと法蓮草のチーズキッシュ
ブラックオリーブ塩漬け
スタッフドオリーブ塩漬け
金柑煮　紅蒲鉾　白蒲鉾
伊達巻
片口鰯の田作り
空豆塩煮
ミートローフのパイ包み
桃のコンポート
ドライトマトのワイン煮
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　数の子醤油漬
海老艶煮
舞玉串餅
キノコと野菜のグレービー
ローストビーフ
黒豆煮金箔添え
栗甘露煮　渋皮栗甘露煮
芋きんとん
網笠柚子
ブリ照り焼き
帆立照焼
紅鮭スモーク
花形人参煮

※写真は一段重です。

■一段重「○」は使用。「ー」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
○	ー	○	○	ー	○	ー	ー	○	ー	ー	○	○	ー
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	
ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	○	○	○	ー	

和洋中　三段重

【六十四品目】　約四名～五名様分

壱の重　日本料理【二十七品】

赤魚西京焼き
紅蒲鉾
白蒲鉾
栗甘露煮
渋皮栗甘露煮
芋きんとん
焼き湯葉醤油味
片口鰯の田作り
黒豆煮金箔添え
大根と人参のなます
帆立照焼
伊達巻
いくら醤油漬け
くわい松笠甘露煮
味付け花型赤こんにゃく
金柑甘煮
海老艶煮
鮭昆布巻
筍山椒煮
桜海老と筍の信田巻
ひょうたん柴漬け風
花形人参煮
海老手綱黄味寿司
ブリ照り焼き
小鯛笹漬け
蓮根の芽梅酢漬け
数の子醤油漬け

※写真は三段重です。

弐の重　西洋料理【十九品】

イチゴのマーブルチーズ
キウイのマーブルチーズ
マンゴーチーズの干し柿サンド
合鴨オレンジソース煮
ミートローフのパイ包み
ブラックオリーブ塩漬け
スタッフドオリーブ塩漬け
紅鮭ミルフィーユ
杏子とオレンジの砧巻
豚肉のリエット
紅鮭スモークローズ
鰊のマスタード和え
数の子とカラフトシシャモ卵のマヨサラダ
空豆塩煮
ベーコンと法蓮草のチーズキッシュ
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
スモークポークパストラミ

※写真は三段重です。

参の重　中国料理【十九品】

豚の角煮
きゅうり醤油漬け
鶏肉の牛カルビ包み
クランベリーとクルミのシロップ煮
きなこカシューナッツ
チキンとチーズの二色焼き
いいだこの醤油煮ごま風味
菊酢漬け
エビチリソース
鶏肉の菜の花巻
イカと木耳の炒め
太刀魚の八幡巻
蒸し鶏と伊予柑のテリーヌ
柚子皮甘煮
ままかりとレモンの酢漬け
レモン酢クラゲ
浸し枝豆
穴子山椒の野菜伸し
花形人参煮

※写真は三段重です。

■三段重「○」は使用。「ー」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
○	ー	○	○	ー	○	○	ー	ー	ー	○	○	○	○
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	
ー	○	○	○	○	ー	○	○	○	○	○	○	○	