

【冷凍おせち】和洋おせち 二段重

[壺の重]

紅白市松蒲鉾／ドライフルーツとナッツのテリーヌ／若鶏八幡巻／牛蒡煮／海老潮煮／金柑煮／
鰯の照焼／寿玉子／伊達巻／若桃のシロップ漬／数の子醤油漬／黒豚昆布巻／干し柿のバターサ
ンド／蛸照焼／いか鹿の子焼／梅くわい／豚の角煮／笹茶巾餅／片口鰯の田作り／紅ずわい蟹爪
柚庵焼き／イクラ醤油漬／大根と人参のなます／金ごままぐろ角煮／花びら百合根餡／黒豆煮／
栗の甘露煮／きんとん

[式の重]

ほうれん草とポテトのパイ包み／チーズと香草入りミートローフ／合鴨オレンジソース煮／杏子
白ワイン煮／ドライトマトのワイン煮／スモークサーモン／ブロッコリーコンソメ煮／ビーフの
デミグラスソース仕立て／キノコと野菜のグレービー／ローストビーフ／リンゴと野菜のパウン
ドケーキ／ボロニアソーセージ／スタッフドオリーブ塩漬／ブラックオリーブ塩漬／レーズンレ
パン／クランベリーとクルミのシロップ煮／サーモンクリームチーズ／鹿児島産カツオ腹皮のオ
イル煮／チキンの瀬戸内レモンマスタードマリネ／海老バジルソース／ローストポーク／牛肉の
リエット・ラズベリーソース／カシューナッツ飴焼き／生ハムチーズロール／
チーズとミンチの海老ムース市松／貝柱ムースのベーコン巻／にしんとパプリカのマリネ／蟹テ
リーヌ