

2021年 新春おせち    <三代目たいめいけん監修>    「洋風おせち」 一段重

一の重			
	品名	内容量	原材料
1	豚肉と菜の花のテリーヌ	3 個	豚肉(日本)、なのはな、ゼラチン、混合だし、砂糖、食塩、にんにく、香辛料／ゲル化剤(増粘多糖類)、(一部に豚肉・さば・ゼラチンを含む)
2	ボイルブロッコリー	2 個	ブロッコリー(エクアドル)、食塩
3	カボチャと鶏肉のテリーヌ	3 個	かぼちゃ(日本)、クリームチーズ、レーズン、クリーム、鶏肉、全卵、卵白、でんぷん、ブランデー、食塩、ポルチーニ(ヤマドリダケ)、香辛料、(一部に卵・乳成分・鶏肉を含む)
4	パテドカンパーニュ	3 個	豚肉(日本)、鶏肝(日本)、卵、ピスタチオ、食塩、洋酒(ブランデー、甘味果実酒)、香辛料、(一部に卵・豚肉・鶏肉を含む)
5	チキンガランティーナ	3 個	鶏肉(日本)、長ねぎ、クリーム、食塩、ゼラチン、香辛料、(一部に乳成分・鶏肉・ゼラチンを含む)
6	ロブスターの香草バター焼	1 個	イセエビ(インドネシア)、バター、たまねぎ、パセリ、食塩、にんにく、香辛料、(一部にえび・乳成分を含む)
7	キャロットラペ	30 g	にんじん(日本)、みかんジュース、ワインビネガー、砂糖、食塩
8	エンガーディナー	3 個	シュクレ生地(国内製造)(小麦粉、バター、グラニュー糖、全卵、食塩)、くるみ、砂糖、クリーム、はちみつ、おろししょうが、牛乳、(一部に卵・乳成分・小麦・くるみを含む)
9	紫キャベツのアグロドルチェ	15 g	紫キャベツ(日本)、白ワイン、たまねぎ、砂糖、オリーブオイル、ワインビネガー、食塩、(一部にゼラチンを含む)
10	砂肝のコンフィ ブルギニオンソース	3 個	砂肝コンフィ(砂肝(日本)、オリーブオイル、にんにく、食塩、香辛料)、ブルギニオンソース(バター、たまねぎ、パセリ、食塩、香辛料)、赤すぐり、(一部に鶏肉を含む)
11	人参のピクルス	3 個	にんじん(日本)、穀物酢、砂糖、食塩、にんにく、とうがらし、香辛料、(一部に小麦を含む)
12	スズキのエスカベッシュ	25 g	スズキ(日本)、野菜(たまねぎ、パプリカ、にんじん)、小麦粉、塩麴、醤油、みりん、穀物酢、砂糖、混合だし、食塩、植物油、(一部に小麦・大豆・さばを含む)
13	コールスロー	20 g	キャベツ(日本)、たまねぎ、穀物酢、砂糖、オリーブオイル、食塩、とうがらし、香辛料、(一部に小麦を含む)
14	漬け和牛肉のローストビーフ	3 個	牛肉(日本)、醤油、清酒、みりん、砂糖、食塩、香辛料、植物油、(一部に小麦・大豆・牛肉を含む)
15	ホタテのコンフィ タブナード添え	3 個	ホタテ(日本)、オリーブオイル、オリーブ、ドライマト、ケーパー酢漬、アンチョビー、にんにく、食塩、香辛料
16	ムール貝のコンフィ タブナード添え	3 個	ムール貝(チリ)、オリーブオイル、オリーブ、ドライマト、ケーパー酢漬、アンチョビー、にんにく、食塩、香辛料
17	ポークリエットゼリー寄せ	40 g	ポークリエット(豚肉(日本)、フンドヴォー、バター、白ワイン、たまねぎ、にんじん、ピスタチオ、食塩、香辛料)、だしゼリー(ゼラチン、混合だし、食塩)／ゲル化剤(増粘多糖類)、(一部に乳成分・牛肉・豚肉・さば・ゼラチンを含む)
18	彩り野菜のグリル	20 g	ミックスベジタブル(ベトナム)(ズッキーニ、なす、赤パプリカ、黄パプリカ、植物油、食塩)、オリーブオイル、食塩、香辛料
19	ジャンボンブランのハチミツロースト	3 個	豚肉(日本)、はちみつ、ミックス野菜ソテー(たまねぎ、にんじん、セロリ、大豆油)、食塩、砂糖、香辛料、(一部に豚肉を含む)
20	モッツアレラチーズとドライマトのガツカモーレ	70 g	アボカドデIPP(グアテマラ)、アボカド、ドライマト、モッツアレラチーズ(ナチュラルチーズ)、白ワインビネガー、レモンジュース、砂糖、バジルソース、赤たまねぎ、バクチャー／pH調整剤、(一部に乳成分を含む)
21	グリーンオリーブ	1 個	オリーブ(イタリア)、食塩／酸化防止剤(V. C)
22	ブラックオリーブ	1 個	ライブオリーブ(アメリカ)、食塩