

## おせち料理「彩」

壱の重	卵	小麦	乳成分	えび	かに	落花生	そば	くるみ
黒豆蜜煮								
紅白千代呂木								
伊達巻	●	●						
紅白蒲鉾								
紅白膾								
いくら醤油漬		●						
音羽透かし昆布								
葉付完熟金柑ロップ煮								
蟹袱紗	●	●	●		●			
翡翠梅甘露煮								
海老艶煮		●		●				
数の子		●						
梅小川巻		●						
龍皮巻								
蟹入錦紙巻								
田作り		●						
鯨昆布巻		●						
鶏松風		●						
練り金団								
栗甘露煮								

貳の重	卵	小麦	乳成分	えび	かに	落花生	そば	くるみ
三角ミートパイ	●	●	●					
鶏のポルチーニパイ包	●	●	●					
冷製蟹グラタン		●	●		●			
トリュフ&レパン		●	●					
ドライマトワイン煮								
海老真砂マヨネーズ和え	●	●	●	●				
若鶏柚子胡椒焼	●							
鶏のラタトゥイユ	●							
クランベリー胡桃								●
海鮮ミックスマリネ								
合鴨ワイン煮								

参の重	卵	小麦	乳成分	えび	かに	落花生	そば	くるみ
焼栗紹興酒煮								
大学芋								
ホエー豚の角煮	●	●						
丸穴子南蛮漬		●						
黒糖黒酢肉団子	●	●	●					
若桃甘露煮								
胡麻団子								
花餅桃								
鶏チリソース	●	●						
姫筍綾煮		●						
ピリ辛小胡瓜		●						
四川風チキン		●			●			
中華飯蛸		●						
中華海月		●						
中華風焼帆立		●						
蟹身海鮮甘酢和え	●	●			●			