

おせち料理「希」

巻の重	卵	小麦	乳成分	えび	かに	落花生	そば	くるみ
伊達巻	●	●						
数の子		●						
ドライマト赤ワイン煮								
花餅桃								
紅白蒲鉾	●	●						
葉付完熟金柑ロップ煮								
紅白梅かんざし								
鶏のポルチーニパイ包	●	●	●					
冷製蟹グラタン		●	●		●			
オーロラカスタード	●		●					
若鶏柚子胡椒焼								
黒糖ローストポーク	●	●						
チーズインバジルミート	●	●	●					
ラズベリーマープル寄せ	●		●					
鱈柚庵焼		●						
鶏松風	●	●						
梅小川巻		●						
錦紙巻	●	●						
龍皮巻								

貳の重	卵	小麦	乳成分	えび	かに	落花生	そば	くるみ
鶏八幡巻	●	●						
鯨昆布巻		●						
合鴨ワイン煮								
貝柱真砂和え柚子風味		●						
梅人参		●						
海老艶煮		●		●				
蟹信田巻	●	●			●			
蓴青煮		●						
焼き目湯葉含め煮		●						
松笠慈姑白煮		●						
蓮根旨煮		●						
筍土佐煮		●						
棒鱈		●						
黒豆蜜煮								
紅白千代呂木								
紅白膾								
いくら醤油漬		●						
音羽透かし昆布								
クランベリー胡桃								●
田作り		●						
敲き牛蒡		●						