

皇居外苑楠公レストハウス安部総料理長監修奉春個食2客

| お品書             | 原 材 料 名  |
|-----------------|--|
| 1 黒豆煮           | 還元水あめ(タイ製造)、黒大豆(日本)、砂糖、食塩、(一部に大豆を含む)   |
| 2 桜色麩           | 小麦粉(国内製造)、もち粉/着色料(コチニール色素、クチナシ黄色素)、(一部に小麦を含む)  |
| 3 きんとん          | さつまいもペースト(ベトナム製造、インドネシア製造)、砂糖、水あめ、還元水あめ、寒天/着色料(クチナシ)   |
| 4 栗甘露煮          | 栗(中国)、砂糖/酸化防止剤(V.C)、クチナシ色素、漂白剤(亜硫酸塩)   |
| 5 蓬麩            | 蓬麩(小麦たんぱく、もち米粉、よもぎ、砂糖)(国内製造)、米麹糖蜜、みりん、白だし(食塩、発酵調味料、しょうゆ、粗砕かつお節、粗砕まぐろ節、砂糖、昆布)、和風調味料[風味原料(昆布エキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、でん粉、米油]/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、着色料(クチナシ、紅花黄)、(一部に小麦・大豆を含む)  |
| 6 ドライトマトワイン煮    | ドライトマト(トマト(タイ))、砂糖、水あめ、赤ワイン/酸味料、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、香料、アカキャベツ色素  |
| 7 伊達巻           | 鶏卵(日本)、砂糖、魚肉、でん粉、みりん、大豆たん白、食塩、植物油/乳化剤、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・大豆を含む)  |
| 8 白花豆煮          | 白花豆(中国)、砂糖、ぶどう糖、水あめ、食塩/ソルビット、保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、漂白剤(亜硫酸塩)   |
| 9 紅あずま甘露煮       | さつまいも(インドネシア、ベトナム)、水あめ、砂糖、食塩/V.C、クチナシ黄色素、増粘多糖類   |
| 10 若桃甘露煮        | 桃(日本)、砂糖、リキュール/酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、(一部にももを含む)  |
| 11 紅白なます(熟酢仕立て) | 大根(日本)、砂糖、人参、醸造酢、ゆず皮、熟酢、食塩、醤油、昆布、たん白加水分解物、唐辛子、(一部に小麦・大豆を含む)  |
| 12 いくら醤油漬       | マス卵(アメリカ)、醤油、粉末水あめ、発酵調味料、節酢エキス、食塩、砂糖/pH調整剤、グリシン、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・いくら・さば・大豆を含む)  |
| 13 煮はまぐり        | ハマグリ(日本)   |
| 14 金柑甘露煮        | 金柑(韓国)、砂糖、還元水あめ/トレハロース、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、酸味料  |
| 15 祝海老          | えび(タイ)、食塩、(一部にえびを含む)   |
| 16 かまぼこ(白)      | 魚肉(輸入)、砂糖、でん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし、(一部に卵・えび・大豆を含む)  |
| 17 かまぼこ(紅)      | 魚肉(輸入)、砂糖、でん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし/着色料(カルミン酸)、(一部に卵・えび・大豆を含む)   |
| 18 バイ貝旨煮        | バイ(インド)、醤油、みりん、砂糖、醸造調味料、かつおエキス、昆布エキス/調味料(有機酸)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)   |
| 19 たたきごぼう       | ごぼう(日本)、醤油、砂糖、みりん、ごま、風味調味料、醸造酢/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)  |
| 20 合鴨スモーク串      | 合鴨肉(中国)、ブドウ糖、食塩、大豆たん白、白胡椒/ポリリン酸ナトリウム、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸ナトリウム)、(一部に大豆を含む)  |
| 21 味付数の子        | 数の子(アメリカ)、醤油調味液(イソマルトオリゴ糖シロップ)、醤油、魚介エキス、食塩、発酵調味料、砂糖/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)  |
| 22 笹巻茶巾(柚子あん)   | 小麦グルテン(国内製造)、もち米粉調製品(もち米粉、砂糖)、還元豆、砂糖、味噌、蓬、水あめ、柚子/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)  |
| 23 てまり餅         | うるち粉(うるち米)(国内製造)、砂糖、食塩/加工デンプン、ソルビット、トレハロース、乳化剤、酵素、着色料(紅花黄、クチナシ、コチニール)、(一部に大豆を含む)   |
| 24 田作り          | カタクチイワシ(日本)、砂糖、水あめ、醤油、たん白加水分解物、寒天、(一部に小麦・大豆を含む)  |
| 25 花形人参         | 人参水煮(中国製造)、砂糖、醤油、酵母エキス、寒天/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)   |
| 26 ぶり雀焼         | ブリ(日本)、発酵調味料、醤油、たれ(水あめ、醤油、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、ぶどう糖、醸造酢、醤油もろみ、小麦発酵調味料、酵母エキス)、砂糖、山椒/pH調整剤、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、酸味料、V.B <sub>1</sub> 、(一部に小麦・大豆を含む)   |
| 27 一口にしん昆布巻     | ニンシ(ロシア、オランダ)、昆布、砂糖、醤油、干びょう、発酵調味料、みりん、かつお節エキス、魚醤、(一部に小麦・大豆を含む)   |
| 28 アワビ旨煮        | エゾアワビ(韓国)、醤油、みりん、加工黒糖、醸造調味料、昆布、いわし煮干し、かつお節、乾椎茸、食塩/調味料(有機酸)、(一部に小麦・あわび・大豆を含む)   |
| 29 焼帆立*         | ボイルまたは[ホタテガイ(日本)]、照り焼きのたれ(ぶどう糖果糖液糖、たん白加水分解物、醤油、米発酵調味料、砂糖、本みりん、かつおぶしだし、食塩、濃縮りんご果汁、蜂蜜、かつおエキス、醤油加工品、魚介パウダー、昆布エキス)、魚醤/酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸)、セルロース、ベニコウジ色素、甘味料(スクラロース)、加工デンプン、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)                                 |
| 30 とりまんじゅう      | 鶏しんじょう[鶏肉(日本)、野菜(きゃべつ、にんじん、たまねぎ)、豚脂、鶏皮、つなぎ(パン粉、卵白、でん粉、やまいも粉末)、砂糖、食塩、還元乳糖)、米麹糖蜜、みりん、白だし(食塩、発酵調味料、しょうゆ、粗砕かつお節、粗砕まぐろ節、砂糖、昆布)、和風調味料[風味原料(昆布エキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、でん粉、米油]/トレハロース、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、貝カルシウム、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む) |
| 31 椎茸煮*         | 乾しいたけ(中国製造)、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、寒天/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)  |
| 32 人参煮*         | にんじん(日本)、砂糖、醤油、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)  |
| 33 きぬさや         | きぬさや(中国)   |
| 34 高野豆腐         | 高野豆腐(国内製造)、砂糖、食塩、醤油、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、豆腐凝固剤、酸味料、重曹、(一部に小麦・大豆を含む)  |

\* [ 29 焼帆立 ] は蜂蜜を使用しておりますので、一歳未満の乳児には食べさせないでください。

本製品に含まれるアレルギー物質(特定原材料等28品目中)

小麦・卵・乳成分・えび  
あわび・いくら・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご

本品製造工場では特定原材料6品目のうち、かにくるみを含む製品と共通の設備で製造しています。

栄養成分表示(1セット当たり)

|       |           |       |         |
|-------|-----------|-------|---------|
| 熱量    | 1330 kcal | 炭水化物  | 206.8 g |
| たんぱく質 | 61.8 g    | 食塩相当量 | 9.3 g   |
| 脂 質   | 28.7 g    |       |         |

この表示値は、目安です。