

成分表 ほうとう御膳

メニュー	食事内容	原材料
○ほうとう	ほうとう鍋	種: 小麦粉(国内製造)/加工でん粉、酒精(そば同一レーン) つゆ: 味噌(大豆、米、食塩、酒精、ビタミンB2、砂糖、かつおエキス、アミノ酸等、かつおぶし(だし)) 具材: 長ねぎ、白菜、大根、人参、、ぶなしめじ、南瓜、油揚げ、里芋
○煮物	えだまめ豆腐	枝豆腐: 野菜(えだまめ、玉ねぎ)、タラすり身、植物油脂、つなぎ(卵白、粉末状植物性たんぱく)、豆乳、豚脂、砂糖、食塩、醤油、えびエキス/パウダー/加工でん粉、グリシン、調味料(アミノ酸)、酢酸Na、着色料(クチナシ)、豆腐用凝固剤、(一部にえび・小麦・卵・大豆・豚肉を含む) 別添タレ: 発酵調味料、砂糖、鰹節エキス、食塩、醤油、生姜/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸)、グリシン、酢酸Na、(一部に小麦・大豆を含む)
○焼物	赤魚の西京焼	赤魚(アラスカ産)、米みそ(白みそ)、みりん、砂糖、水あめ、食塩(一部に大豆を含む)
○季節の揚物	すけそうたら竜田揚げ	すけそうたら(ロシア、アメリカ産)、小麦粉、でん粉、食塩、粉末醤油、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦、大豆を含む)
	ししとう	ししとう(素揚げ)
	茄子のはさみ揚げ	なす、鶏肉、小麦粉、植物油脂、たまねぎ、でん粉、鶏皮、パン粉、鶏卵、食塩、醤油、生姜ペースト、砂糖、酒、植物性たんぱく、香辛料、ホエイパウダー、卵白粉/加工でん粉、調味料(アミノ酸)、膨脹剤、クチナシ色素、乳化剤、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
○三点盛り	笹団子	粒あん(砂糖、小豆)(中国製造)、米粉調製品(うるち米粉、砂糖)、砂糖、カスタードパウダー/増粘剤(加工でん粉)、加工でん粉、甘味料(ソルビトール)、炭酸Ca、pH調整剤、酵素、安定剤(アルギン酸Na)、着色料(黄4、黄5、青1、赤2、カロチン色素)、リン酸塩(Na)、グリシン、乳化剤、香料、(一部に小麦・大豆・乳成分・卵を含む)
	煮貝	あかにし貝、食塩、砂糖、醸造酢/ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、酸味料
	さしみこんにやく	こんにやく: こんにやく粉/水酸化Ca からし酢みそ: 味噌、砂糖、醸造酢、香辛料/調味料(アミノ酸等)、ビタミンB2、(一部に大豆含む)
○小付三点	胡麻たっぷり山ごぼう	山ごぼう(もりあざみ)、みそ、ブドウ糖果糖液糖、砂糖、ごま、アミノ酸液、ごま油、たんぱく加水分解物/甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酒精、増粘多糖類、酢酸Na、パプリカ色素、グリシン、酸化防止剤(V.C)、ミョウバン、漂白剤(亜硫酸塩)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
	子持ちきくらげ	醤油、砂糖、きくらげ、魚卵(たら)、調味料、しその実、醸造酢、風味調味料、食塩/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、香料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、酸味料、(一部に大豆・小麦含む)
	甲州牛肉のしぐれ	牛肉(オーストラリア産、国産)、竹の子、醤油、砂糖、ワイン、発酵調味料、還元水飴、生姜、食塩、(一部に小麦・牛肉・大豆含む)
○ご飯	ごはん	白米
○香の物	パリパリ大根漬け	干大根(国産大根)、唐辛子、昆布、漬け原料[しょうゆ(小麦・大豆含む)、糖類(ぶどう糖加藤液糖)、たん白加水分解物(大豆含む)、醸造酢、食塩、かつおエキス調味料]/調味料(アミノ酸等)酒精、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(クチナシ)

【食物アレルギー対応について】

お客様にお申し出いただいた食材を除外することで、対応させていただきます。アレルゲンの完全な除去は困難であることをご理解いただき、特に、深刻なアレルギー症状をお持ちのお客様につきましては、事前に医師とご相談の上、お申込みいただきますようお願い申し上げます。