

成分表

甲斐サーモン御膳

メニュー	食事内容	原材料
○蒸し焼き	甲斐サーモン陶板	陶板焼き: 鮭(山梨県産魚)、帆立(貝)、たまねぎ、ブロッコリー、ぶなしめじ 味付けポン酢: 醤油(小麦・大豆を含む)、果糖、ブドウ糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料
○煮物	えだまめ豆腐	枝豆豆腐: 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、経節エキス、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)
○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 茄子のはさみ揚げ	ししとう(素揚げ) 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)
○二点盛り	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
	さしみこんにゃく	こんにゃく: こんにゃく粉/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(ソルビット)、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/ソルビット、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・小麦を含む)
	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)
○おざら	おざら	麺: 小麦粉(国内製造)/加工でん粉、酒精 麺つゆ: 醤油、砂糖、食塩、削り節(かつお・さば)、発酵調味料、にぼし/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む) 具材: しいたけ、かまぼこ、ネギ
○御飯	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。