

【京都祇園 料亭「岩元」監修おせち 匠 原料詳細】

お品書き名	内容量	主原料	主原料原産地	原材料名	添加物名	アレルギー
紅鮭と烏賊の紅白和え	40g	いか	日本	いか、紅鮭、こうじ調味料、食塩、発酵調味料、還元水あめ、唐辛子	ソルビット、調味料(アミノ酸)、酒精、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.、ローズマリー抽出物)、リン酸塩(Na)、増粘剤(キサンタン)	いか、さけ
		紅鮭	アメリカ			
金箔黒豆	40g	黒大豆	日本	黒大豆、砂糖、赤酒、みりん、ワイン、食塩	ソルビット、pH調整剤、着色料(金箔)	大豆
湯葉生海苔和え	40g	大豆	アメリカ	湯葉、だし汁(かつお節、昆布)、青のり、砂糖、清酒、醤油、食塩	pH調整剤	小麦、大豆
真鯛きずし	3切	マダイ	日本	真鯛、食塩、醸造酢、砂糖	-	小麦
松前漬け	20g	人参	日本	人参、砂糖、昆布、醤油、数の子、米発酵調味料、するめいか、かつお節エキス、唐辛子	調味料(アミノ酸等)、酒精	小麦、大豆、いか
鯖昆布	3本	サワラ	韓国	さわら、醸造酢、砂糖、食塩、昆布エキス	pH調整剤	小麦
ロブスター	1尾	ロブスター	マダガスカル	ロブスター(えび)	-	えび
豚の柚子胡椒焼き	2切	豚肉	デンマーク	豚バラ肉、柚子こしょう、醤油、みりん、清酒	着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、カンゾウ)	小麦、大豆、豚肉、
あんずさわやか煮	2粒	あんず	トルコ	干あんず、ぶどう糖果糖液糖、砂糖	酸味料、香料、着色料(クチナシ)、酸化防止剤(V.C.)、漂白剤(亜硫酸塩)	-
数の子醤油漬け	3本	数の子	アメリカ	数の子、醤油、米発酵調味料、砂糖、還元水あめ、かつお節エキス、食塩、植物たん白加水分解物、酵母エキス	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、酵素	小麦、大豆、さば
紅白手毬しぼり	2個	ペビーライマ豆	アメリカ	生あん、砂糖、オリゴ糖、水あめ、もち米加工品	ソルビット、グリシン、着色料(コチニール、クチナシ)	卵
京梅松葉串	1本	砂糖	日本	砂糖、生あん、水あめ、寒天	着色料(紅麴、金箔)	-
金柑蜜煮	1個	金柑	日本	金柑、砂糖	酒精	-
スモークサーモントラウト	3切	サーモントラウト	チリ	サーモントラウト、砂糖、食塩、オニオンパウダー	-	さけ
サーモントラウトマリネ	15g	玉ねぎ	日本	マリネベース[玉ねぎ、ドレッシング(植物油、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、その他)、スモークサーモントラウト(サーモントラウト、砂糖、食塩、その他)、柚子スライス、発酵調味料、醤油]	pH調整剤、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類	小麦、大豆、さけ
千種焼き	3切	イトヨリ	タイ	魚肉、鶏卵、人参、ねぎ、大豆油、さくらげ、卵白、豆乳、油脂加工食品、砂糖、発酵調味料、醤油、食塩、昆布エキスパウダー	加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(クチナシ)、ソルビット、増粘剤(グァーガム)	乳、小麦、卵、大豆
		スケツウダラ	アメリカ			
帆立明太和え	40g	ホタテヒモ	日本	ホタテヒモ、食塩、米発酵調味料、スケツウダラ卵、カラフトシヤモ卵、醤油、唐辛子、たん白加水分解物、還元水あめ、砂糖、でん粉、ボーグエキス	ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、酸味料、着色料(コチニール、カロチノイド)	小麦、大豆、牛肉、豚肉、ゼラチン
鶏もも肉黄味焼き	3切	鶏肉	日本	鶏肉、卵黄、小麦粉、醤油、みりん、清酒	着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)	鶏肉、卵、小麦、大豆
抹茶金箔羊羹	3切	砂糖	日本	砂糖、白生あん、水あめ、寒天、抹茶	着色料(金箔)	-
海老錦手まり	2個	加糖卵黄	タイ	加糖卵黄、えび、砂糖、醸造酢、ゼラチン、食塩、昆布エキス	加工デンプン、pH調整剤	卵、小麦、ゼラチン、海老
いくら醤油漬け	10g	鮭の卵	日本	さけの卵(いくら)、水あめ、醤油、アミノ酸液、清酒、かつおエキス、たん白加水分解物、酵母エキス	酸味料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、トレハロース	いくら、小麦、大豆
柚子大根甘酢漬け	30g	大根	日本	大根、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、柚子、唐辛子	調味料(アミノ酸)、酸味料、甘味料(ステビア)	-
梅風味カステラ	3切	卵	日本	卵、小麦粉、砂糖、乳等を主要原料とする食品、梅肉	トレハロース、加工デンプン、グリシン、着色料(コチニール)、香料、乳化剤	卵、小麦、乳、大豆
田作り	10g	かたくちいわし	日本	かたくちいわし、砂糖、水あめ、醤油、たん白加水分解物、寒天	-	小麦、大豆
雲丹新鉄扇串	3本	イトヨリ	タイ	魚肉すり身(イトヨリ)、砂糖、その他)、うにペースト(卵黄、うに、その他)、プロセスチーズ、青のり	調味料(アミノ酸等)、トレハロース、乳化剤、セルロース、着色料(カロチノイド)、香料	卵、小麦、かに、大豆、乳
ごぼうの胡麻和え	5本	ごぼう	日本	ごぼう、ごま、醤油、砂糖、食塩	ソルビット、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、唐辛子抽出物、漂白剤(次亜硫酸Na)	小麦、大豆、ごま
一口昆布巻き	2個	昆布	日本	昆布、醤油、還元水あめ、砂糖、干びょう、発酵調味料、水あめ、酵母エキス、寒天	調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類	小麦、大豆
海老艶煮	4尾	えび	タイ	えび、砂糖、還元水あめ、醤油、みりん、食塩	酒精、pH調整剤、グリシン	えび、小麦、大豆
金柑蜜煮(重複)	1個	金柑	日本	金柑、砂糖	酒精	-
にしん甘露煮 茶巾包み	2個	にしん	ロシア	にしん、砂糖、醤油、還元水あめ、みりん、生姜、ゼラチン	-	小麦、大豆、ゼラチン
サーモントラウト幽庵焼き	2切	サーモントラウト	チリ	サーモントラウト、醤油、酒、みりん、砂糖、食塩	-	さけ、小麦、大豆
紅芋金団	60g	ペビーライマ豆	アメリカ	生あん、砂糖、紫いも、オリゴ糖	着色料(クチナシ)、香料	-
甘栗甘露煮	1個	栗	韓国	栗、砂糖	酸化防止剤(V.C.)、着色料(クチナシ)	-
紅ずわい蟹爪	2個	ベニズワイガニ	日本	ベニズワイガニ、食塩	-	かに
ぶり照焼き	2切	ぶり	日本	ぶり、還元水あめ、醤油、みりん、清酒、砂糖	増粘剤(加工デンプン)	小麦、大豆
烏賊黄金焼き鉄扇串	3本	いか	日本	いか、醤油、みりん、砂糖、清酒、食塩	着色料(紅花黄)	いか、小麦、大豆
海老信田巻き	2切	イトヨリ	タイ	魚肉、油揚げ、だし汁(かつお節、昆布)、大豆油、卵白、えび、砂糖、人参、発酵調味料、食塩、あおさのり、醤油	加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、豆腐用凝固剤、増粘剤(グァーガム)、リン酸塩(Na、K)、着色料(コチニール)、pH調整剤、硫酸アルミニウムアンモニウム	卵、えび、大豆、小麦
若草信田巻き	1切	イトヨリ	タイ	魚肉、枝豆、油揚げ、だし汁(かつお節、昆布)、人参、大豆油、卵白、砂糖、枝豆ペースト、発酵調味料、食塩、醤油	加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、豆腐用凝固剤、着色料(クチナシ、ウコン)、増粘剤(グァーガム)	卵、大豆、小麦
しいたけ旨煮	3枚	しいたけ	日本	乾しいたけ、醤油、砂糖、昆布だし、かつおだし	着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)	小麦、大豆
こんにやく旨煮	2個	こんにやく精粉	日本	こんにやく、醤油、米発酵調味料、砂糖、かつお節エキス	糊料(加工デンプン)、トレハロース、pH調整剤、グリシン、水酸化Ca	小麦、大豆
焼き湯葉巻き	3切	大豆	アメリカ	湯葉、だし汁(砂糖、醤油、食塩)	調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆、乳
くるみ甘露	15g	くるみ	アメリカ	くるみ、還元水あめ、醤油、発酵調味料、砂糖	調味料(アミノ酸等)	くるみ、小麦、大豆
たら旨煮	35g	マダラ	ロシア、日本	真たら、水あめ、砂糖、醤油、発酵調味料	-	小麦、大豆
あわび福良煮	1個	あわび	韓国	あわび、だし(いわしふし、さばふし、そうだかつおふし)、還元水あめ、醤油、みりん、米発酵調味料、昆布エキス	pH調整剤	あわび、さば、大豆、小麦
梅花人参め煮	2個	人参	日本	人参、醤油、発酵調味料、砂糖、かつおエキス	pH調整剤、グリシン、トレハロース、乳酸Ca	小麦、大豆
紅白餅玉ちらし	1本	米粉	日本	米粉、砂糖、麦芽糖、餅米粉	酵素、着色料(紅麴)	小麦、大豆、山芋