

【京東山 料亭「道楽」監修 おせち 清新 原料詳細】

NO	お品書き名	ふりがな	内容量	原材料名	説明文	主原料	主原料産地	原材料名	添加物名	アレルギー
1	合鴨コース	あいがもろーす	3 枚	あい鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、紅茶、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	合鴨肉と相性がよい柔らかいフレーバーのリングチップで盛り付けにスムーズしました。	あい鴨肉	タイ	あい鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、紅茶	ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	—
2	金団	きんとん	25 g	さつまいも	焼きイモを使用することで、より一層甘みが増した一品となっております。	さつまいも	インドネシア	さつまいも	—	—
3	栗甘露煮	くりかんにろに	1 粒	くり、砂糖、ソルビット、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(クチナシ)、漂白剤(亜硫酸塩)	柔らかくて食感のよいホクホクとした栗です。その中でも厳選した上品な小粒の栗を使用しています。	くり	韓国	くり、砂糖	ソルビット、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(クチナシ)、漂白剤(亜硫酸塩)	—
4	紅白饅	こうはくなます	50 g	だいこん、にんじん、穀物酢、砂糖、食塩、こんぶだし、とうがらし	国産の大根と人参を使い、色合いよく艶やかに仕上げました。	だいこん	日本	だいこん、にんじん、穀物酢、砂糖、食塩、こんぶだし、とうがらし	—	—
5	イクラ醤油漬	いくらしょうゆづけ	8 g	※① 鮭卵、しょうゆ、還元水あめ、発酵調味料、糖類、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、(原材料の一部に小麦、いんげん、大豆を含む) ※② 鮭卵、しょうゆ、米発酵調味料、オリゴ糖、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、糖類、たん白加水分解物、調味料(有機酸等)、(原材料の一部に小麦、いんげん、大豆を含む)	三陸産の大粒イクラを醤油ダレに漬け込みました。 大粒なイクラを醤油ダレに漬け込みました。	鮭卵	日本(岩手県)	鮭卵、しょうゆ、還元水あめ、発酵調味料、糖類、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、トレハロース	酸味料、調味料(アミノ酸等)、トレハロース	小麦、いんげん、大豆
6	数乃子	かずのこ	2 本	にんじんの卵巣、しょうゆ、糖類、たん白加水分解物、食塩、砂糖、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、甘味料(ステビア、カンゾウ)、(原材料の一部に小麦、さば、大豆を含む)	食感のよい厳選したカズノコを、上品なダシ汁に漬け込んで仕上げました。	にんじんの卵巣	ロシア	にんじんの卵巣、しょうゆ、糖類、たん白加水分解物、食塩、砂糖、醸造酢	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、甘味料(ステビア、カンゾウ)	小麦、さば、大豆
7	黒豆	くろまめ	30 g	黒大豆、砂糖、赤酒、みりん、ワイン、食塩、ソルビット、pH調整剤、(原材料の一部に大豆を含む)	国産黒大豆をほどよい甘さに味付けし、ふっくら艶やかに仕上げました。	黒大豆	日本(北海道)	黒大豆、砂糖、赤酒、みりん、ワイン、食塩	ソルビット、pH調整剤	大豆
8	伊達巻	だてまき	3 枚	鶏卵、砂糖、すけとうだらすり身、還元水あめ、でん粉、本みりん、食塩、植物油、トレハロース、加工でん粉、pH調整剤、グリシン、酢酸Na、酒精、乳化剤、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む)	甘さ控えめでキメが細かく、フワツとした食感に仕上げました。	鶏卵	日本	鶏卵、砂糖、すけとうだらすり身、還元水あめ、でん粉、本みりん、食塩、植物油	トレハロース、加工でん粉、pH調整剤、グリシン、酢酸Na、酒精、乳化剤、増粘多糖類	小麦、卵、大豆
9	紅蒲餅	べにかまぼこ	2 枚	魚肉、砂糖、でん粉、卵白、植物油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、しいたけだし、着色料(コチニール)、(原材料の一部にえび、卵、大豆を含む)	厳選した天然魚のすり身・箱根百年水・天日塩に長崎産のにがりを噴きつけ、再結晶させたものを使用しています。	魚肉	タイ、日本、その他	魚肉、砂糖、でん粉、卵白、植物油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、しいたけだし	着色料(コチニール)	えび、卵、大豆
10	白蒲餅	しろかまぼこ	1 枚	魚肉、砂糖、でん粉、卵白、植物油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、しいたけだし、(原材料の一部にえび、卵、大豆を含む)	厳選した天然魚のすり身・箱根百年水・天日塩に長崎産のにがりを噴きつけ、再結晶させたものを使用しています。	魚肉	タイ、日本、その他	魚肉、砂糖、でん粉、卵白、植物油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、しいたけだし	—	えび、卵、大豆
11	棒鮭煮	ぼうだらに	45 g	棒だら(すけとうだら)、還元水あめ、砂糖、しょうゆ、水あめ、食塩、発酵調味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	国産の棒だらを自慢のタレで柔らかく煮ました。	棒だら(すけとうだら)	日本	棒だら(すけとうだら)、還元水あめ、砂糖、しょうゆ、水あめ、食塩、発酵調味料	—	小麦、大豆
12	昆布巻	こんぶまき	3 本	こんぶ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、かんぴょう、みりん、水あめ、食塩、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	北海道産の昆布を特製の醤油で丁寧に焼き上げ、色合いよく仕上げました。	こんぶ	日本(北海道)	こんぶ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、かんぴょう、みりん、水あめ、食塩	—	小麦、大豆
13	海老艶煮	えびつやに	4 尾	えび、しょうゆ、白だしつゆ、おろししょうが、砂糖、清酒、みりん、トレハロース、調味料(有機酸等)、ビタミンB <sub>6</sub> 、(原材料の一部にえび、小麦、さば、大豆を含む)	長寿の象徴としておせち料理には欠かせない一品です。エビ本来の旨味と食感を活かした上品な味付けに仕上げました。	えび	スリランカ、フィリピン、ベトナム、ミャンマー、その他	えび、しょうゆ、白だしつゆ、おろししょうが、砂糖、清酒、みりん	トレハロース、調味料(有機酸等)、ビタミンB <sub>6</sub>	えび、小麦、さば、大豆
14	田作	たづくり	5 g	かたくちいわし、砂糖、水あめ、しょうゆ、たん白加水分解物、寒天、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	カタクチイワシを使用し、魚本来の味を楽しめるようあっさり仕上げました。	かたくちいわし	日本(山口県、その他)	かたくちいわし、砂糖、水あめ、しょうゆ、たん白加水分解物、寒天	—	小麦、大豆
15	茗荷甘酢漬	みょうがあまづづけ	3 切	みょうが、漬け原材料(砂糖、醸造酢、食塩)	奈良吉野産の秋ミょうがで作った甘酢漬です。	みょうが	日本(奈良県)	みょうが、漬け原材料(砂糖、醸造酢、食塩)	—	—
16	紅白花蒟蒻	こうはくはなこんにやく	紅1個 白1個	こんにやく、しょうゆ、米発酵調味料、砂糖、糖類、加工でん粉、トレハロース、pH調整剤、グリシン、着色料(カロチノイド)、水酸化Ca、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) こんにやく、しょうゆ、米発酵調味料、砂糖、糖類、加工でん粉、トレハロース、pH調整剤、グリシン、水酸化Ca、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	初春を彩るウメを紅白のこんにやくに見た目華やかに味をあっさり仕上げました。	こんにやく	日本	こんにやく、しょうゆ、米発酵調味料、砂糖、糖類、加工でん粉、トレハロース、pH調整剤、グリシン、水酸化Ca	加工でん粉、トレハロース、pH調整剤、グリシン、着色料(カロチノイド)、水酸化Ca	小麦、大豆
17	若桃蜜煮	わかももみつに	1 粒	若もも、砂糖、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、(原材料の一部にもを含む)	桃の効果を丁寧に摘み取り、シロップ漬けにしました。種も柔らかく食べられます。	若もも	日本	若もも、砂糖	酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、香料	もも
18	鯛照焼	ぶりてりやき	3 切	ぶり、てりやきのたれ、発酵調味料、魚醤、増粘剤(加工でん粉)、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	国産天然ぶりをおろしと焼き上げ、こだわりの照り焼きタレで味付けしました。	ぶり	日本	ぶり、てりやきのたれ、発酵調味料、魚醤	増粘剤(加工でん粉)、pH調整剤	小麦、大豆
19	甘藷飴炊胡椒麻	かんしょあめだきごままぶし	4 個	さつまいも、砂糖、ごま、植物油、(原材料の一部にごま、大豆を含む)	見た目に可愛い小さいひとくちサイズのキューブ型です。秘伝の糖にしたふりの黒胡椒をまぶし、香ばしく仕上げました。	さつまいも	日本	さつまいも、砂糖、ごま、植物油	—	ごま、大豆
20	鮑旨煮	あわびうまに	1 個	※① えぞあわび、しょうゆ、食塩、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ふし(かつお節、さば節、そうだがつお節、うるめ節、むらあじ節)米発酵調味料、魚醤、こんぶエキス、かつおエキス、さばエキス、醸造酢、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦、あわび、さば、大豆を含む) ※② えぞあわび、しょうゆ、発酵調味料、和風調味料、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、(原材料の一部に小麦、あわび、大豆を含む)	肉厚の蝦夷アワビを活かして甘辛く仕上げました。 肉厚の蝦夷アワビを活かして甘辛く仕上げました。	えぞあわび	韓国	えぞあわび、しょうゆ、食塩、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ふし(かつお節、さば節、そうだがつお節、うるめ節、むらあじ節)米発酵調味料、魚醤、こんぶエキス、かつおエキス、さばエキス、醸造酢、酵母エキス	調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)	小麦、あわび、さば、大豆
21	白花生	しろはなまめ	6 粒	白花生、砂糖、食塩	国産白花生を砂糖のみで仕上げました。豆本来の甘みが引き立っております。	白花生	日本	白花生、砂糖、食塩	—	—
22	錦玉子	にしきたまご	2 切	鶏卵、砂糖、でん粉(馬鈴薯)、食塩、(原材料の一部に卵を含む)	財布に通じる縁起物として黄を金糸、白を銀糸に例えた一品です。	鶏卵	日本	鶏卵、砂糖、でん粉(馬鈴薯)、食塩	—	卵
23	若鶏彩野菜巻	わかどりいろどりやさいまき	3 枚	鶏肉、鶏皮、野菜(いんげん、にんじん、ごぼう)、しょうゆ、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水あめ)、食塩、香辛料、からし、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、増粘剤(加工でん粉)、甘味料(カラメドウ、ステビア)、(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)	色とりどりの三種の野菜を中心に巻き込み、見た目にも美しい一品です。	鶏肉	日本	鶏肉、野菜(ごぼう、いんげん、さやいんげん)、しょうゆ、砂糖、食塩、植物油	増粘剤(加工でん粉)	小麦、大豆、鶏肉
24	グリーンアスパラのお浸し	ぐりーんあすぱらのおひたし	4 切	アスパラガス、みりん、しょうゆ、食塩、かつおエキス、調味料(有機酸等)、ビタミンB <sub>6</sub> 、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	春野菜であるアスパラガスをお浸ししました。門松をイメージして盛り付けております。	アスパラガス	ペルー	アスパラガス、みりん、しょうゆ、食塩、かつおエキス	調味料(有機酸等)、ビタミンB <sub>6</sub>	小麦、大豆
25	筍旨煮	たけのごうまに	2 本	たけのご、しょうゆ、醸造調味料、還元水あめ、砂糖、風味調味料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	国産の穂先タケノコを柔らかく仕上げました。	たけのご	日本	たけのご、しょうゆ、醸造調味料、還元水あめ、砂糖、風味調味料	調味料(アミノ酸等)、酸味料	小麦、大豆
26	梅花生	ばいかにんじん	1 個	にんじん、しょうゆ、砂糖、醸造調味料、還元水あめ、風味調味料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	人参をねじりメシに仕上げ、醤油に焼き上げました。	にんじん	日本(北海道)	にんじん、しょうゆ、砂糖、醸造調味料、還元水あめ、風味調味料	調味料(アミノ酸等)、酸味料	小麦、大豆
27	蓬魁	よもぎ	1 個	よもぎ魁(小麦グルテン、もち粉、よもぎ)、砂糖、しょうゆ、合成清酒、みりん、だし(さば、うるめいわし、かつお)、(原材料の一部に小麦、さば、大豆を含む)	京生魁大野の特選品のよもぎ魁を詰め合わせました。	小麦グルテン	オーストラリア、カナダ、日本、その他	よもぎ魁(小麦グルテン、もち粉、よもぎ)、砂糖、しょうゆ、合成清酒、みりん、だし(さば、うるめいわし、かつお)	—	小麦、さば、大豆
28	栗魁	あわ	1 個	あわ魁(小麦グルテン、もち粉、もちあわ)、砂糖、しょうゆ、合成清酒、みりん、だし(さば、うるめいわし、かつお)、(原材料の一部に小麦、さば、大豆を含む)	京生魁大野の特選品のあわ魁を詰め合わせました。	小麦グルテン	オーストラリア、カナダ、日本、その他	あわ魁(小麦グルテン、もち粉、もちあわ)、砂糖、しょうゆ、合成清酒、みりん、だし(さば、うるめいわし、かつお)	—	小麦、さば、大豆
29	胡麻魁	ごま	1 個	ごま魁(小麦グルテン、もち粉、ごま)、砂糖、しょうゆ、合成清酒、みりん、だし(さば、うるめいわし、かつお)、(原材料の一部に小麦、ごま、さば、大豆を含む)	京生魁大野の特選品のごま魁を詰め合わせました。	小麦グルテン	オーストラリア、カナダ、日本、その他	ごま魁(小麦グルテン、もち粉、ごま)、砂糖、しょうゆ、合成清酒、みりん、だし(さば、うるめいわし、かつお)	—	小麦、ごま、さば、大豆
30	金柑蜜煮	きんかんみつに	1 粒	金柑、砂糖	完熟した大玉の金柑を種抜きし、蜜煮にしました。	金柑	日本(宮崎県)	金柑、砂糖	—	—
31	権笠旨煮	しいたけうまに	2 枚	しいたけ、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、たん白加水分解物、糖類、たん白加水分解物、酵母エキス、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	干しシタケをもどし、柔らかく仕上げました。	しいたけ	日本	しいたけ、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、たん白加水分解物、糖類、たん白加水分解物、酵母エキス	—	小麦、大豆
32	焼目湯葉旨煮	やきめけうまに	2 個	湯葉、砂糖、しょうゆ、食塩、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	こんがり焼き目をつけて外はしっかり、中は柔らかい湯葉に仕上げました。	湯葉	タイ	湯葉、砂糖、しょうゆ、食塩	調味料(アミノ酸等)	小麦、乳、大豆
33	鯖西京焼	さわらさいきょうやき	3 切	さわら、米みそ、砂糖、みりん、清酒、食塩、(原材料の一部に大豆を含む)	厳選したサワラをこだわりの味噌床にじっくり漬けて仕上げました。	さわら	韓国	さわら、米みそ、砂糖、みりん、清酒、食塩	—	大豆
34	娘醤油煮	たごしょうゆに	3 粒	たご、しょうゆ、砂糖混合異性化液糖、醸造酢、砂糖、水あめ、アミノ酸、食塩、酵母エキス、こんぶエキス、しいたけエキス、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	新鮮な良質なタコを昆布醤油ダシをベースにした特製調味料で煮付けし、芯まで柔らかく仕上げました。	たご	日本(北海道)	たご、しょうゆ、砂糖混合異性化液糖、醸造酢、砂糖、水あめ、アミノ酸、食塩、酵母エキス、こんぶエキス、しいたけエキス	—	小麦、大豆
35	帆立貝組明太子	ほたてがひもめんたいこあえ	50 g	ほたてひも、魚卵(すけとうだら、からふとしゃも)、しょうゆ、食塩、砂糖、米発酵調味料、香辛料、ソルビット、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(コチニール、カラチノイド)、増粘多糖類、酸味料、(原材料の一部に小麦、セラチン、大豆を含む)	食感のよい生のホタテヒモをカットし、ピリッと辛い明太子に仕上げました。	ほたてひも	日本	ほたてひも、魚卵(すけとうだら、からふとしゃも)、しょうゆ、食塩、砂糖、米発酵調味料、香辛料、ソルビット、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(コチニール、カラチノイド)、増粘多糖類、酸味料	ソルビット、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(コチニール、カラチノイド)、増粘多糖類、酸味料	小麦、セラチン、大豆
36	牛蒡西京漬	ごぼうさいきょうづけ	40 g	ごぼう、調味料(アミノ酸等)、砂糖、米発酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料、たん白加水分解物、ソルビット、増粘剤(加工でん粉)、(原材料の一部にセラチン、大豆を含む)	縁起物のゴボウを特製の西京味噌でじっくりと漬けて仕上げました。	ごぼう	日本	ごぼう、調味料(アミノ酸等)、砂糖、米発酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料、たん白加水分解物	ソルビット、増粘剤(加工でん粉)	セラチン、大豆
37	練甘露煮	にしんかんろに	3 枚	にしん、しょうゆ、砂糖、水あめ、還元水あめ、食塩、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	厳選したニシンを骨が柔らかくなるまで仕上げました。	にしん	アメリカ、その他	にしん、しょうゆ、砂糖、水あめ、還元水あめ、食塩	—	小麦、大豆
38	甘藷檸檬煮	かんしょれもんこ	3 個	さつまいも、砂糖、レモン濃縮果汁、食塩、着色料(カロチノイド)	素材の美味しさをそのままに鮮やかな色合いに仕上げました。	さつまいも	日本	さつまいも、砂糖、レモン濃縮果汁、食塩	着色料(カロチノイド)	—
39	鱈子昆布巻	たらこごまき	3 個	こんぶ、たらこ、しょうゆ、砂糖、水あめ、還元水あめ、乾燥すり身、食塩、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	風味のよい味付けたらこをきめ細かく、口ざわりのない北海道産昆布で巻き上げました。	こんぶ	日本(北海道)	こんぶ、たらこ、しょうゆ、砂糖、水あめ、還元水あめ、乾燥すり身、食塩	—	小麦、大豆
40	七面鳥香味蒸	しちめんちようこうみむし	3 枚	七面鳥肉、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、塩化Ca、L-アルギニン、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、香辛料抽出物	七面鳥のモモ肉を味付けしたスパイシーな一品です。食べやすくスライスしております。	七面鳥肉	日本	七面鳥肉、食塩、砂糖、香辛料	リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、塩化Ca、L-アルギニン、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、香辛料抽出物	—
41	トラウトスモークサーモン	とらうとすもーくさーもん	3 枚	サーモントラウト、食塩、調味料(有機酸)、酸化防止剤(チヤ抽出物)、(原材料の一部にさけを含む)	チヤップを使い調理にしました。しっとり柔らかい食感が特徴です。	サーモントラウト	チリ	サーモントラウト、食塩	調味料(有機酸)、酸化防止剤(チヤ抽出物)	さけ
42	胡桃船煮	くるみあめに	20 g	くるみ、還元水あめ、砂糖、しょうゆ、水あめ、寒天、(原材料の一部に小麦、くるみ、大豆を含む)	厳選した大粒のクルミを使用し、味わい深く仕上げました。	くるみ	アメリカ、その他	くるみ、還元水あめ、砂糖、しょうゆ、水あめ、寒天	—	小麦、くるみ、大豆
43	甘藷紫芋煮	かんしょむらさきいもかかせ	3 切	さつまいも、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、植物油、水あめ、食塩	サツマイモの自然な甘さが癖になる一品です。	さつまいも	日本	さつまいも、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、植物油、水あめ、食塩	—	—

※ イクラ醤油漬、鮑旨煮につきましては、①もしくは②のいずれかを使用しています。