

【京都御所南 京料理「やまの」監修個室二段重 双葉 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
伊達巻き	1切	鶏卵	日本	鶏卵、砂糖、魚肉、みりん、でん粉、食塩、植物油	加工デンプン	卵・小麦
合鴨スモーク	1切	合鴨肉	タイ	合鴨肉、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(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)	—
たたき牛蒡	2本	ごぼう	日本	ごぼう、醤油、砂糖、ごま、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	1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
金柑蜜煮	1個	金柑	日本	金柑、砂糖	酒精	—
にしん甘露煮	1切	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
海老松風串	1本	鶏肉	日本	鶏肉、鶏そぼろ、魚肉すり身(いとより)、砂糖、その他)、えび、ながいも、けしの実	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、甘味料(カンゾウ)	小麦・卵・えび・かに・大豆・鶏肉・やまいも
烏賊雲丹焼きかんだし	1本	いか	日本	いか、うにペースト(卵黄、うに、その他)、加糖卵黄、醤油、みりん、砂糖、清酒、食塩	調味料(アミノ酸等)、酒精、トレハロース、着色料(カロチノイド)、増粘剤(グァーガム)、香料	小麦・卵・いか・大豆
鮎笹巾着	1個	鮎	日本	鮎、水あめ、砂糖、醤油、酒、みりん、粉かつお	—	小麦・大豆
いくら醤油漬	10g	鱈卵	ロシア	ますの卵(いくら)、醤油、オリゴ糖、還元水あめ、食塩、かつお節エキス、米発酵調味料、みりん	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤	小麦・大豆・いくら、さば
紅白なます	25g	大根	日本	大根、果糖ぶどう糖液糖、人参、醸造酢、食塩、日向夏の皮	調味料(アミノ酸)、酸味料	—
金箔黒豆	30g	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
甘栗甘露煮	1個	栗	韓国	栗、砂糖	酸化防止剤(V.C)、着色料(クチナン)	—
金団	40g	バター豆	ミャンマー	生あん、砂糖、オリゴ糖	着色料(クチナン)	—
		ペビーライマ豆	アメリカ			
真鯛きずし	1切	マダイ	日本	マダイ、食塩、醸造酢、砂糖	—	小麦
からすみ	1切	ぼら卵巣	日本	ぼら卵巣、食塩、酒	—	—
松前漬	10g	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・いか・大豆
		昆布	日本			
数の子醤油漬	1切	数の子	アメリカ カナダ	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
田作り	7g	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
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	小麦・大豆・あわび・さば
梅麩	1枚	小麦グルテン	アメリカ タイ	梅麩、醤油、みりん、砂糖、還元水あめ、かつおエキス、昆布エキス、食塩	着色料(紅麴、クチナン)、トレハロース、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、安定剤(キサンタン)	小麦・大豆
ぶり西京焼き	1切	ぶり	日本	ぶり、米みそ、水あめ、みりん、砂糖、食塩	酒精、pH調整剤、リボフラビン	大豆
サーモントラウト西京焼き	1切	サーモントラウト	チリ デンマーク	サーモントラウト、米みそ、水あめ、みりん、砂糖、食塩	酒精、リボフラビン	さけ・大豆
海老錦てまり	1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・えび・ゼラチン
海老艶煮	1尾	エビ	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	小麦・えび・大豆
網笠柚子	1切	柚子	日本	柚子、砂糖	着色料(クチナン)	—
紅白餅玉すだれ	1本	うるち米	アメリカ	上新粉、砂糖、でん粉、大豆粉加工品(大豆粉、でん粉)	着色料(コチニール)	大豆

客ノ重・式ノ重