

【京都御所南 京料理「やまの」監修 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)	—
にしん香草オイル	1切	にしん	ロシア	にしん、オリーブオイル、大豆油、にんにく、食塩、パセリ、パジル	調味料(アミノ酸)	大豆
サーモンとレモンの炙り焼き	1切	さけ	日本	鮭、ほたて貝、レモン、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、醤油、清酒、発酵調味料、なたね油、人参、でん粉、わかめ、小麦グルテン、砂糖、食塩、全卵、乾燥卵白	—	卵・小麦・さけ・大豆
たら旨煮	15g	マダラ	ロシア 日本	真たら、還元水あめ、砂糖、醤油、みりん	—	小麦・大豆
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
オーロラカスタード	1個	砂糖	日本 オーストラリア	フラワーペースト(砂糖、食用植物油、液状マルトース、その他)、砂糖、寒天	加工デンプン、トレハロース、グリシン、増粘多糖類、香料、乳化剤、酵素、着色料(カロチノイド)、リボフラビン	卵・乳成分・大豆・りんご
烏賊雲丹焼きかんざし	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
いくら醤油漬	10g	鱒卵	ロシア	ますの卵、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、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、人参、食塩、ゆず果皮	調味料(アミノ酸)、酸味料、酸化防止剤(V.C)	—
金箔黒豆	30g	黒大豆	日本	黒大豆、還元水あめ、砂糖、食塩	調味料(アミノ酸等)、着色料(金箔)、硫酸鉄	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(クチナシ)	—
さつま芋金団	40g	さつま芋	インドネシア	焼き芋ペースト(さつまいも)、砂糖、オリゴ糖	—	—
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 昆布	日本 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
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
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
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 カナダ オーストラリア 日本	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、クチナシ)、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
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
帆立スモーク	1個	帆立	日本	ほたて、砂糖、食塩、オニオンパウダー	—	—
金柑蜜煮	1個	金柑	日本	金柑、砂糖	酒精	—
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
金柑パイ包み	1切	小麦粉	カナダ アメリカ	パイ生地、さつまいも、金柑、水あめ、砂糖、卵黄	着色料(カロチノイド、クチナシ)、乳化剤、クエン酸、香料	卵・乳成分・小麦・大豆
紅白餅玉すだれ	1本	うるち米	アメリカ	上新粉(うるち米)、砂糖、でん粉、大豆粉加工品(大豆粉、でん粉)	着色料(クチニール)	大豆

重の重・武の重