

【京都円山 料亭「東観荘」監修おせち 松寿千 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 |
|------------------------------------|-----|----------|----------|---|--|----------------------|
| イロドフクサヤ 彩り秋炒焼き | 3切 | イトヨリダイ | タイ | 魚肉、鶏卵、人参、青ネギ、大豆油、さくらげ、卵白、豆乳、砂糖、乳等を主要原料とする食品、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(カロチノイド)、ソルビット、増粘剤(グァー) | 小麦・卵・乳成分・大豆 |
| | | タラ | アメリカ | | | |
| なまこポン酢和え | 25g | なまこ | 日本 | なまこ、本醸造醤油、香酸柑橘果汁(ゆず、ゆこう)、糖類(砂糖、黒糖蜜)、醸造酢、発酵調味料、柚子、食塩、昆布だし、魚介エキス | 調味料(アミノ酸等)、酸味料 | 小麦・大豆・さば |
| たら旨煮 | 35g | マダラ | 日本 | マダラ、還元水あめ、砂糖、醤油、みりん | - | 小麦・大豆 |
| ちりめん山椒 | 10g | いわしの稚魚 | 日本 | ちりめんじゃこ(いわしの稚魚、食塩)、料理酒、湯葉、発酵調味料、醤油、塩蔵山椒 | 酸味料 | 小麦・大豆 |
| 日向夏網笠 | 2切 | 日向夏 | 日本 | 日向夏、砂糖 | 着色料(クチナシ) | - |
| エビツキニ 海老艶煮 | 5尾 | えび | タイ | えび(ブラックタイガー)、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 |
| コアユカンロニ 子鮎甘露煮 | 3尾 | あゆ | 日本 | 鮎、醤油、砂糖、醸造調味料、水飴 | 着色料(カラメル) | 小麦・大豆 |
| トクグイ サカム 特大あわび酒蒸し | 1個 | あわび | チリ | アワビ、米発酵調味料、醤油、昆布エキス、食塩 | - | 小麦・大豆・あわび |
| コウヤドクワフクニ 高野豆腐含め煮 | 3個 | 大豆 | アメリカ | 高野豆腐、砂糖、醤油、味噌、かつおエキス、昆布エキス、食塩 | 凝固剤、重曹、安定剤(キサンタンガム) | 小麦・大豆 |
| ワカドリキミツンダクヤ 若鶏黄味田楽焼き | 3個 | 鶏肉 | 日本 | 鶏肉、味噌加工品(米味噌、砂糖)、醤油、酒、加糖卵黄、馬鈴薯でん粉、青さのり | pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、V.B ₂ | 小麦・卵・鶏肉・大豆 |
| カズコビミツ 数の子美味漬け | 3本 | 数の子 | アメリカ | 数の子、醤油、米発酵調味料、砂糖、還元水飴、鰹節エキス、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 |
| アンコウ シオカラ 鮫鱈の塩辛 | 20g | あんこう | 日本 | あんこう、食塩、発酵調味料、つゆ(醤油(本醸造)、果糖ブドウ糖液糖、かつおエキス、しいたけエキス、昆布エキス)、調味唐辛子(唐辛子、靴、柚子) | ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、pH調整剤、甘味料(ステビア)、着色料(カラメル)、V.B ₁ | 小麦・大豆 |
| マツメツ 松前漬 | 25g | 人参 | 日本 | 人参、砂糖、昆布、醤油、米発酵調味料、するめいか、数の子、鰹節エキス、唐辛子 | 調味料(アミノ酸等)、酒精 | 小麦・いか・大豆 |
| | | 数の子 | アメリカ | | | |
| イソガイコウソウマツバク 磯貝香草松葉串 | 4本 | あかにし | ブルガリア | あかにし、醤油、サラダクリーミードレッシング、砂糖、食塩、バジル、なたね油、かつお節エキス、昆布エキス、風味原料(煮干、かつお節、しいたけ、昆布)、醸造酢 | ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン)、香辛料抽出物 | 小麦・卵・乳成分・大豆・りんご・ゼラチン |
| サケ シオコウジヤ 鮭といくらの塩麹和え | 15g | サーモントラウト | チリ | サーモントラウト、塩麹、醤油油いくら(鰹卵、醤油、粉末水飴、食塩、発酵調味料、酵母エキス)、デキストリン | 酒精、酢酸Na、ソルビット、グリシン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、甘味料(ステビア、甘草) | 小麦・大豆・さけ・いくら |
| キンカンミツニ 金柑蜜煮 | 1個 | 金柑 | 日本 | 金柑、砂糖 | - | - |
| コウハクモチダマ 紅白餅玉すだれ | 1本 | 米粉 | 日本 | 米粉、砂糖、麦芽糖、餅米粉 | 酵素、着色料(紅麹) | - |
| ゲテマ 伊達巻き | 3切 | 鶏卵 | 日本 | 鶏卵、砂糖、魚肉、食塩、みりん | 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、着色料(カロチノイド) | 小麦・卵 |
| チホアズキ ほうじ茶と小豆のクリームチーズ わらび餅添え | 1個 | 生乳 | ニュージーランド | 【ほうじ茶と小豆のクリームチーズ】クリームチーズ、鹿の子小豆、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、ほうじ茶 | ソルビット、安定剤(ローカストビーンガム)、香料 | 乳成分 |
| | | | | 【わらび餅】麦芽糖、砂糖、れんこんでん粉、きな粉、本麻粉 | トレハロース、加工でん粉、着色料(金箔) | 大豆 |
| クロゴマトウフササツ 黒胡麻豆腐 笹包み | 3個 | 胡麻 | ミャンマー | 練り胡麻、砂糖、葛粉調整品、つゆ、寒天調整品 | 糊料(増粘多糖類、加工でん粉)、ソルビット、グリシン、卵殻Ca、乳化剤、調味料(アミノ酸等) | 小麦・卵・ごま・さば・大豆・ゼラチン |
| サケサイキョウヤ 鮭西京焼き | 2切 | マスノスケ | ニュージーランド | マスノスケ、米味噌、水飴、みりん、砂糖、食塩 | 酒精、V.B ₂ | さけ・大豆 |
| テモチ 手まり餅 | 2個 | うるち米 | アメリカ | 上新粉(うるち米)、砂糖、白生館(ライマメ)、還元水あめ、でん粉 | ソルビット、着色料(紅麹、紅花黄、クチナシ、スピルリナ青)、酵素、加工デンプン | 大豆 |
| カニトサズ 蟹の土佐酢 | 4本 | ベニズワイガニ | 日本 | ベニズワイガニ、醸造酢、砂糖、醤油、カツオエキス、昆布エキス、柚子、食塩 | 酸味料、調味料(アミノ酸等) | かに・小麦・大豆 |
| イトコンブ アマズツ 糸昆布甘酢漬 | 15g | 昆布 | 日本 | 昆布、醸造酢、みりん、ザラメ、発酵調味料、砂糖、醤油 | 酢酸Na、グリシン、着色料(カラメル) | 小麦・大豆 |
| マダレウアナ 真鯛幽庵焼き | 2切 | マダイ | 日本 | マダイ、醤油、酒、みりん、砂糖、食塩 | - | 小麦・大豆 |
| エビコウハクイチマツ 海老紅白市松かんざし | 2本 | えび | ベトナム | えび(バナメイ)、醸造酢、大根、人参、砂糖、麦芽糖、発酵調味料、食塩 | ソルビット、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(亜硫酸Na) | えび |
| ネリンマ ぶり年輪巻き | 3切 | ぶり | 日本 | ぶり、醤油、還元水あめ、でん粉、みりん、砂糖、海苔、食塩 | pH調整剤 | 小麦・大豆 |
| ホタテウツヤ 帆立香草焼き | 4個 | 帆立 | 日本 | 帆立、オリーブオイル、大豆油、にんにく、食塩、バセリ、バジル | 調味料(アミノ酸) | 大豆 |
| サワラコンブジメ 鯖昆布 | 3切 | サワラ | 日本 | サワラ、醸造酢、砂糖、食塩、昆布エキス | pH調整剤 | 小麦 |
| カニアマズア 蟹甘酢和え | 15g | イチョウガニ | カナダ | イチョウガニ、醸造酢、砂糖、とうもろこしでん粉、醤油、カツオエキス、昆布エキス、柚子、食塩 | 酸味料、調味料(アミノ酸等) | かに・小麦・大豆 |
| ショウユヅ いくら醤油漬 | 2g | 鰹卵 | ロシア | 鰹卵、醤油、粉末水飴、食塩、発酵調味料、酵母エキス | ソルビット、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、甘味料(ステビア、甘草) | いくら・小麦・大豆 |
| コウハク 紅白なます | 30g | だいこん | 日本 | だいこん、にんじん、ゆず果皮、漬け原材料(糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩) | 調味料(アミノ酸)、酸味料、酸化防止剤(V.C) | - |
| シラカワクリカンロニ 渋皮栗甘露煮 | 1個 | 栗 | 韓国 | 栗、砂糖、還元水飴 | 酸化防止剤(V.C) | - |
| ユリネ キントン 百合根金団 | 70g | バター豆 | ミャンマー | 生あん(ライマメ)、砂糖、オリゴ糖、百合根 | - | - |
| | | ペビーライマ豆 | アメリカ | | | |
| エビフタミヨ 海老二身寄せ | 4切 | すけとうだら | アメリカ | 魚肉すり身、大豆油、枝豆、大豆たん白、卵、えび、食塩、澱粉分解物、エビパウダー | トレハロース、加工デンプン、着色料(カルミン酸、クチナシ)、グリシン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、香料 | 卵・えび・小麦・大豆・いか |
| イソマツカゼ 磯松風 | 4切 | 鶏肉 | ブラジル | 鶏肉、出汁入りとろろ(長芋、山芋、その他)、鶏卵、味噌加工品(米味噌、砂糖)、馬鈴薯でん粉、食塩、青のり | pH調整剤、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.C)、V.B ₂ | 小麦・卵・鶏肉・大豆・やまいも |
| キンバククロマメ 金箔黒豆 | 40g | 黒大豆 | 日本 | 黒大豆、還元水飴、砂糖、食塩 | 調味料(アミノ酸等)、着色料(金箔)、硫酸第一鉄 | 大豆 |
| タク 田作り | 10g | かたくちいわし | 日本 | かたくちいわし、砂糖、水飴、醤油、たん白加水分解物、寒天 | - | 小麦・大豆 |
| ヤ アナゴ 焼き穴子 | 3切 | マルアナゴ | ペルー | マルアナゴ、漬込みだれ(醤油、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、みりん、醸造酢) | 着色料(カラメル)、アルコール、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン | 小麦・大豆 |
| ゴボウ たたき牛蒡 | 5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 |
| カズコウニア 数の子雲丹和え | 20g | 数の子 | アメリカ | 味付数の子(数の子、醤油、その他)、うにソース(卵黄、うに、その他) | 調味料(アミノ酸等)、酒精、トレハロース、pH調整剤、着色料(カロチノイド)、増粘剤(グァーガム)、香料、酵素 | 小麦・卵・大豆・さば |
| ホタテニア 帆立雲丹和え | 20g | ホタテヒモ | 日本 | ホタテヒモ、うに、食塩、米発酵調味料、醤油 | 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(アナトー)、甘味料(甘草) | 小麦・大豆 |
| イカウニヤ 烏賊雲丹焼きかんざし | 3本 | いか | 日本 | いか(ムラサキイカ)、うにペースト(卵黄、うに、その他)、加糖卵黄、醤油、みりん、砂糖、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 | 卵・小麦・大豆・いか |
| カニ 蟹とほうれん草の信田巻き | 3切 | イトヨリダイ | タイ | 魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、油揚げ、カニ風味蒲鉾(魚肉すり身、澱粉、その他)、ほうれん草、大豆油、卵白、紅ズワイガニ、澱粉、食塩 | 加工澱粉、豆腐凝固剤、グリシン、増粘多糖類、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、香料、着色料(紅麹) | 小麦・卵・えび・かに・大豆 |
| キヌ 網さや | 2切 | さやえんどう | グアテマラ | さやえんどう、発酵調味料、醤油、カツオエキス、昆布エキス、食塩 | グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ) | 小麦・大豆・さけ |
| シイタケウマニ 椎茸旨煮 | 3枚 | 乾椎茸 | 日本 | 乾椎茸、濃口醤油、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(甘草) | 小麦・大豆 |
| カイフクニ ばい貝含め煮 | 3個 | バイ貝 | インド | バイ貝、醤油、砂糖 | - | 小麦・大豆 |
| マダレトウ 真鯛焼き浸し | 3個 | マダイ | 日本 | マダイ、みりん、酒、食塩、昆布エキス | 調味料(アミノ酸等) | - |
| ウマニ ほたるいか旨煮 | 6個 | ほたるいか | 日本 | ほたるいか、発酵調味料、醤油、カツオエキス、昆布エキス、食塩 | グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ) | いか・小麦・大豆・さけ |
| シハク 紫白しぼり | 2個 | バター豆 | ミャンマー | 生あん(ライマメ)、オリゴ糖、砂糖、もち米加工品 | ソルビット、グリシン、着色料(赤キャベツ、金箔) | 卵 |
| | | ペビーライマ豆 | アメリカ | | | |
| ウメフ 梅麩 | 2枚 | 小麦グルテン | 日本 | 梅麩、醤油、味噌、砂糖、還元水飴、かつおエキス、こんぶエキス、食塩 | 着色料(紅麹、クチナシ黄)、トレハロース、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、安定剤(キサンタンガム) | 小麦・大豆 |

使用する食材は天候不順やその他の予期せぬ事情等により、お断りなく変更する場合があります。予めご了承ください。