

京都三店舗監修 和洋中おせち たつみ

亭 之 重 (和風：日本料理山玄茶監修)

	お品書	原 材 料 名
1	黒豆煮	還元水あめ(タイ製造)、黒大豆(日本)、砂糖、食塩、(一部に大豆を含む)
2	生飴(梅)	小麦粉(国内製造)、もち粉／着色料(コチニール、クチナシ)、(一部に小麦を含む)
3	さつま芋きんとん	さつま芋ペースト(インドネシア製造、ベトナム製造)、砂糖、水あめ、還元水あめ、寒天／クチナシ色素
4	栗甘露煮	栗(中国)、砂糖／酸化防止剤(V.C)、クチナシ色素、漂白剤(亜硫酸塩)
5	彩り大根なます	大根(日本)、砂糖、人参、醸造酢、柚子皮、食塩、醤油、昆布、たん白加水分解物、唐辛子、(一部に小麦・大豆を含む)
6	いくら醤油漬	マス卵(アメリカ、ロシア)、醤油、オリゴ糖、還元水あめ、食塩、かつお節エキスを、粉末水あめ、発酵調味料、みりん、砂糖／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・いくら・さば・大豆を含む)
7	一口にしん昆布巻	ニシン(ロシア、オランダ)、昆布、砂糖、醤油、干びょう、発酵調味料、みりん、かつお節エキスを、魚醤、(一部に小麦・大豆を含む)
8	ごぼう西京漬	ごぼう(日本)、調味みそ(みそ、砂糖、米発酵調味料、食塩、ゼラチン、香辛料)、たん白加水分解物／ソルビット、増粘剤(加工デンプン)、(一部に大豆・ゼラチンを含む)
9	伊達巻	鶏卵(日本)、砂糖、魚肉、でん粉、みりん、大豆たん白、食塩、植物油／乳化剤、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
10	かまぼこ(紅)	魚肉(輸入)、砂糖、でん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキスを、椎茸だし／コチニール色素、(一部に卵・えび・大豆を含む)
11	かまぼこ(白)	魚肉(輸入)、砂糖、でん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキスを、椎茸だし、(一部に卵・えび・大豆を含む)
12	いわし田作り	カタクタイワシ(日本)、砂糖、水あめ、醤油、たん白加水分解物、寒天、(一部に小麦・大豆を含む)
13	味付数の子 ^{※1}	ニシン卵(アメリカ又はカナダ)、醤油、米発酵調味料、還元水あめ、水あめ・砂糖混合異性化液糖、魚介エキスを、みりん、食塩、酵母エキスを／ソルビット、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酒糟、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
14	里芋めんたいサラダ	里芋めんたいサラダ〔里芋(中国)、菜種油、魚卵、砂糖、乾燥おから、食塩、醸造酢、大豆粉末、酵母エキスを、唐辛子／増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、V.C、着色料(紅麹、コチニール)、(一部にさけ・大豆を含む)〕 パセリ〔乾燥パセリ(イタリア製造)〕
15	有頭むき海老 カクテルソース ^{※2}	有頭むき海老〔エビ(ベトナム又はタイ)、食塩、(一部にえびを含む)〕 カクテルソース(ナリソース〔トマト、糖類(果糖ぶどう糖液糖、水あめ)、醸造酢、食塩、乾燥たまねぎ、香辛料〕〔アメリカ製造)〕／香辛料抽出物〕
16	蓮根旨煮	蓮根(中国)、水あめ、砂糖、醤油、本みりん、かつお風味エキスを、昆布エキスを、食塩、風味調味料／調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・大豆を含む)
17	花形人参旨煮	人参水煮(中国製造)、砂糖、醤油、酵母エキスを、寒天／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
18	椎茸香煮	乾しいたけ(中国製造)、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、寒天／調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
19	えびと枝豆のしんじょ	スケウダラすり身(ロシア製造、国内製造、アメリカ製造)、植物油、えび、たまねぎ、粉末状植物性たん白、液卵白、枝豆、豚脂、でん粉、油脂加工食品、砂糖、みりん、食塩／トレハロース、グリシン、ソルビット、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、紅麹色素、乳化剤、(一部に小麦・卵・乳成分・えび・大豆・豚肉を含む)
20	寿高野豆腐	高野豆腐(国内製造)、砂糖、食塩、醤油、かつお節エキスを／調味料(アミノ酸等)、豆腐用凝固剤、酸味料、重曹、(一部に小麦・大豆を含む)
21	きぬさや	きぬさや(中国)

式 之 重 (洋風：ル・ビックアシエット監修)

1	クリーミーチーズケーキ	ナチュラルチーズ(オーストラリア製造)、ショートニング、乳等を主要原料とする食品、砂糖、ゼラチン、レモンジュース、洋酒／乳化剤、香料、カロテン色素、(一部に乳成分・ゼラチンを含む)
2	苺ダイス	イチゴ(モロッコ)
3	生ハムマリネ	マリネペース〔たまねぎ(日本)、植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、香辛料、濃縮レモン果汁〕、ラックスハム〔豚モモ肉、食塩、糖類(水あめ、ぶどう糖、砂糖)〕／増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、ユッカ抽出物、保存料(ポリリン)、酵素、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・豚肉を含む)
4	スライスブラックオリーブ	オリーブ加工品(オリーブ、食塩)(アメリカ製造)／グルコン酸鉄
5	合鴨ローススモーク	合鴨肉(中国)、ぶどう糖、食塩、大豆たん白、白こしょう／ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に大豆を含む)
6	スライスレモン	レモン(南アフリカ共和国)
7	ドライトマト赤ワイン煮	ドライトマト(トマト(タイ)、砂糖)、水あめ、砂糖、赤ワイン／酸味料、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、香料、アカキャベツ色素
8	海老と野菜のセビーチェ	ボイルえび(エビ、食塩)(インドネシア製造)、フロコリー、グリル野菜(赤パプリカ、黄パプリカ)、醸造酢、たまねぎ、植物油、砂糖、食塩、レモン果汁、香辛料／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部にえび・りんごを含む)
9	トラウトサーモンフラワー	サーモントラウト(チリ)、食塩、砂糖、(一部にさけを含む)
10	ケッパー酢漬	ケッパー酢漬〔ケッパー、漬け原材料(ぶどう酢、食塩)〕(スペイン製造)
11	砂肝焼レモンペッパー	鶏すなぎも(タイ)、ごま油、醤油、発酵調味液、食塩、レモンジュース(濃縮還元)、黒こしょう／トレハロース、酢酸Na、加工デンプン、カラメル色素、グリシン、香料、VB1、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)
12	キャロットラペ	人参(日本)、砂糖、ぶどう酢、食用オリーブ油、食塩、黒こしょう
13	三元豚ロースパストラミ	豚肉(アメリカ)、食塩、香辛料、ワイン、砂糖／トレハロース、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
14	黒仕込ローストビーフ	牛もも肉(オーストラリア)、食塩、香辛料、砂糖、黒ごま、黒米粉、粉末醤油、酵母エキスを／調味料(アミノ酸等)、着色料(ココア)、pH調整剤、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆を含む)
15	スタフドオリーブ	塩漬〔オリーブ、赤ピーマン、漬け原材料(食塩)〕(スペイン製造)／塩化Ca、糊料(アルギン酸Na、グァーガム)、酸味料、酸化防止剤(V.C)
16	パールオニオン酢漬	たまねぎ酢漬〔たまねぎ、漬け原材料(ぶどう酢、香辛料)〕(スランカ製造)／乳酸Ca、保存料(ソルビン酸K、亜硫酸塩)
17	カナダ北寄貝サラダ	半固形状ドレッシング(食用植物油脂、醸造酢、その他)(国内製造)、カナダホッキ貝、いか、うばとり貝、数の子、砂糖、こんにやく、食用植物油脂、ナチュラルチーズ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、ゲル化剤(増粘多糖類)、香辛料抽出物、安定剤(増粘多糖類)、着色料(アナトー、ウコン)、(一部に卵・乳成分・いか・大豆・りんご・ゼラチンを含む)

参 之 重 (中華：広東御料理竹香監修)

1	葉付金柑	金柑(韓国)、砂糖、還元水あめ／トレハロース、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、酸味料
2	黒糖ローストポーク	豚肉(デンマーク)、糖類(砂糖(黒砂糖、上白糖)、ぶどう糖)、食塩、香辛料、インスタントコーヒー／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
3	ボイルブロッコリー	ブロッコリー(エクアドル)
4	棒棒鶏	ぼろし蒸鶏〔鶏ムネ肉(日本)、植物性たん白、醤油、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)〕 ソース〔醤油(国内製造)、砂糖、チキンエキスを、食用油脂(鶏油、ごま油)、ねぎ、焼酎、ごま、しょうがペースト、醸造酢、発酵調味料、ねりごま、香辛料／調味料(アミノ酸)、カラメル色素、酸味料、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)〕
5	肉団子黒酢あん	肉団子〔鶏肉(日本)、たまねぎ、豚脂、つなぎ(パン粉、液卵白、粉末状植物性たん白)、粒状植物性たん白、植物油脂、チキンエキスを調味料、砂糖、醤油、香辛料／加工デンプン、酢酸(Na)〕、ソース〔砂糖(上白糖、加工黒糖)、醤油、醸造酢、植物油脂、かきエキスを調味料、チキンエキスを調味料／増粘剤(加工デンプン)〕、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤(魚介類)を含む)
6	若桃甘露煮	桃(日本)、砂糖、リキュール／酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、(一部にももを含む)
7	蓮根の甘辛和え	蓮根(中国)、いんげん、人参水煮、調整糖、醤油、食用調合油、本みりん、いりごま、つゆ、唐辛子／甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
8	活アワビ旨煮	エゾアワビ(韓国)、醤油、みりん、加工黒糖、醸造調味料、昆布、いわし煮干し、かつお節、乾椎茸、食塩／調味料(有機酸)、(一部に小麦・あわび・大豆を含む)
9	ボイル昆布	湯通し塩蔵昆布(国内製造)
10	エビチリ	ソース(液状ぶどう糖、砂糖、トマトペースト、植物油脂、食酢、その他)(タイ製造)、えび、大豆油、小麦粉、でん粉、コーンフラワー、食塩、脱脂粉乳、卵白粉／加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、膨脹剤、酸化防止剤(V.C)、パプリカ色素、乳化剤、重曹、クエン酸、酸化Ca、(一部に小麦・卵・乳成分・えび・ごま・大豆を含む)
11	味付中華くらげ	塩漬くらげ(クラゲ(タイ)、食塩)、砂糖、ごま、醸造酢、食塩、ごま油、唐辛子、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、ソルビット、カロチノイド色素、漂白剤(亜硫酸塩)、ミウワン、(一部にごま・豚肉を含む)
12	ごま甘藷 ^{※3}	揚げさつまいも(さつまいも(インドネシア))、植物油脂、水あめ、砂糖、ガラクトオリゴ糖、黒糖、はちみつ、寒天、ごま／トレハロース、増粘多糖類、環状オリゴ糖、(一部にごま・大豆を含む)
13	黒豚焼売	食肉(豚肉(日本)、鶏肉)、たまねぎ、皮(小麦粉、植物油脂、大豆粉)、植物油脂、粒状大豆たん白、砂糖、卵白、醤油、オイスターソース、香辛料、食塩／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
14	塩茹そら豆	そら豆(中国)、食塩
15	花餅(もも)	上新粉(国内製造)、砂糖、白あん(白生あん、砂糖、水あめ)、でん粉／ソルビット、着色料(クチナシ、コチニール、スピリリナ青)、酵素、加工デンプン、(一部に大豆を含む)

栄養成分表示 (1セット当たり)

熱	量	1878 kcal
たんぱく	質	107.2 g
脂	質	79.9 g
炭水化物		187.0 g
食塩相当量		16.9 g

※推定値