

【京都祇園 料亭「岩元」監修おせち 匠 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
金箔黒豆	40g	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
千種焼き	3切	イトヨリ	タイ	魚肉、鶏卵、人参、青ねぎ、大豆油、きくらげ、卵白、豆乳、乳等を主要原料とする食品、砂糖、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(グアーガム)	卵・乳成分・小麦・大豆
		スケソウダラ	アメリカ			
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)	—
紅芋金団	30g	ベビーライマ豆	アメリカ	生あん、砂糖、紫芋、オリゴ糖	着色料(クチナシ)、香料	—
		バター豆	ミャンマー			
紅鮭と烏賊の紅白和え	40g	ほたてがい	日本	ほたて貝、いか、べにざけ、こうじ調味料、食塩、発酵調味料、還元水あめ、唐辛子	ソルビット、調味料(アミノ酸)、酒精、pH調整剤、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.C、ローズマリー抽出物)、リン酸塩(Na)	いか・さけ
くるみ甘露	10g	くるみ	アメリカ	くるみ、還元水あめ、醤油、発酵調味料、砂糖	調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆・くるみ
田作り	5g	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
帆立明太和え	35g	ホタテヒモ	日本	ホタテヒモ、食塩、米発酵調味料、スケソウダラ卵、カラフトシヤモ卵、醤油、唐辛子、たん白加水分解物、還元水あめ、砂糖、でん粉、ポークエキス	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(コチニール、カロチノイド)	小麦・大豆・牛肉・豚肉・ゼラチン
鱈昆布	3本	サワラ	韓国 日本	さわら、醸造酢、砂糖、食塩、昆布エキス	pH調整剤	小麦
ロブスター	1尾	ロブスター	マダガスカル イェメン	ロブスター	—	えび
海老錦手まり	2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
クリームチーズ酒粕漬け	3切	クリームチーズ	オーストラリア	クリームチーズ、酒かす、砂糖、清酒、食塩	—	乳成分
サーモントラウト幽庵焼き	2切	サーモントラウト	チリ デンマーク	サーモントラウト、醤油、酒、みりん、砂糖、食塩	—	小麦・大豆・さけ
金柑蜜煮	1個	金柑	日本	金柑、砂糖	酒精	—
紅白手毬しぼり	1個	バター豆	ミャンマー	生あん、オリゴ糖、砂糖、もち米加工品	ソルビット、グリシン、着色料(コチニール、クチナシ)	卵
		ベビーライマ豆	アメリカ			
紅梅かんざし	1本	還元水あめ	タイ	還元水あめ、砂糖、寒天、ゼラチン	着色料(紅麴)	ゼラチン
スモークサーモントラウト	2切	サーモントラウト	チリ デンマーク	サーモントラウト、砂糖、食塩、オニオンパウダー	—	さけ
サーモントラウトマリネ	45g	玉ねぎ	タイ	玉ねぎ、サーモントラウト、醸造酢、砂糖、オリーブオイル、大豆油、食塩、にんにく、パセリ、唐辛子	調味料(アミノ酸)	小麦・さけ・大豆
蛤袱紗焼き	2個	はまぐり	タイ	はまぐり、加糖卵黄、玉ねぎ、大豆油、人参、昆布エキス、食塩	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カロチノイド)	卵・大豆
帆立香草オイル漬け	35g	帆立	日本	ほたて貝柱スモーク(ほたて、砂糖、その他)、エリンギ、大豆油、オリーブオイル、にんにく、食塩、パセリ、バジル	調味料(アミノ酸)	大豆
杏子バターサンド	3切	あんず	トルコ	干あんず、発酵バター、食用精製加工油脂、食用植物油、砂糖(砂糖、でん粉)、でん粉、乳加工品、卵黄油、食塩	漂白剤(亜硫酸塩)	卵・乳成分
たら旨煮	45g	マダラ	ロシア 日本	真たら、水あめ、砂糖、醤油、発酵調味料	—	小麦・大豆
いくら醤油漬け	8g	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
柚子大根甘酢漬け	30g	大根	日本	大根、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、柚子、唐辛子	調味料(アミノ酸)、酸味料、甘味料(ステビア)	—
鶏もも肉黄味焼き	3切	鶏肉	ブラジル	鶏肉、卵黄、小麦粉、醤油、みりん、発酵調味料	着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)	卵・小麦・大豆・鶏肉
紅ずわい蟹爪	2個	ベニズワイガニ	日本	紅ずわいがに、食塩	—	かに
海老信田巻き	2切	イトヨリ	タイ	魚肉、油揚げ、だし汁(かつお節、昆布)、大豆油、卵白、えび、砂糖、人参、発酵調味料、食塩、あおさのり、醤油	加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、豆腐用凝固剤、増粘剤(グアーガム)、リン酸塩(Na,K)、着色料(コチニール)、pH調整剤、硫酸アルミニウムアンモニウム	卵・小麦・えび・大豆
		スケソウダラ	アメリカ			
若草信田巻き	1切	イトヨリ	タイ	魚肉、枝豆、油揚げ、だし汁(かつお節、昆布)、人参、大豆油、卵白、砂糖、枝豆ペースト、発酵調味料、食塩、醤油	加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、豆腐用凝固剤、着色料(クチナシ、ウコン)、増粘剤(グアーガム)	卵・小麦・大豆
		スケソウダラ	アメリカ			
焼き湯葉巻き	3切	大豆	アメリカ カナダ	湯葉、砂糖、醤油、食塩	調味料(アミノ酸等)	乳成分・小麦・大豆
しいたけ旨煮	3枚	乾椎茸	日本	乾しいたけ、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(カンゾウ)	小麦・大豆
梅花人参含め煮	2個	人参	タイ	人参、醤油、みりん、砂糖、還元水あめ、昆布エキス、食塩	トレハロース、pH調整剤、調味料(アミノ酸)	小麦・大豆
にしん甘露煮 茶巾包み	2個	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
一口昆布巻き	2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
烏賊黄金焼き	3切	いか	日本	いか、醤油、みりん、砂糖、清酒、食塩	着色料(紅麴)	小麦・大豆・いか
雲丹新文	3切	イトヨリ	タイ	魚肉すり身(イトヨリ、砂糖、その他)、うにペースト(卵黄、うに、その他)、プロセスチーズ、青のり	調味料(アミノ酸等)、酒精、トレハロース、乳化剤、セルロース、着色料(カロチノイド)、香料	小麦・乳成分・卵・かに・大豆
合鴨コース有馬煮	3切	合鴨	タイ	合鴨肉、発酵調味料、醤油、みりん、実山椒、砂糖	着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)	小麦・大豆
金柑蜜煮(重複)	1個	金柑	日本	金柑、砂糖	酒精	—
海老艶煮	4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
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
ごぼうの胡麻和え	5本	ごぼう	日本	ごぼう、ごま、醤油、砂糖、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
金目鯛味噌燗焼き	2個	金目鯛	日本	キンメダイ、みそ調味液(米みそ、水あめ、みりん、砂糖、その他)、醤油、清酒、みりん	酒精、リボフラビン	小麦・大豆
数の子醤油漬け	3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
		松前漬け	20g			
手まり餅	1個	うるち米	アメリカ	上新粉(うるち米)、砂糖、生あん、還元水あめ、でん粉	ソルビット、着色料(紅麴、紅花黄、クチナシ、スピルリナ青)、加工デンプン、酵素	大豆
柚子市松寄せ	2切	白いんげん	ミャンマー アメリカ	白いんげん、砂糖、柚子、ゼラチン	着色料(クチナシ)	ゼラチン
紅白餅玉ちらし	1本	米粉	日本	米粉、砂糖、麦芽糖、もち米粉	酵素、着色料(紅麴)	小麦・大豆・やまいも