

夕食【舞妓鑑賞プラン 会席】



作成日
2011/4/3
花園会館

	料理名	食材名	原材料名	特定原材料
先附	胡麻豆腐	胡麻	白胡麻	
		くず粉	くず粉	
		いくら	いくら、酒、みりん、濃口醤油	小麦、大豆
		山葵	西洋わさび、洋からし、酸味料、ビタミンC、着色料(黄4、青1)	
		割り醤油	和風だし、濃口醤油、鰹節	小麦、大豆、さば
造里	造里	鮪	まぐろ	
		生湯葉	豆乳	大豆
		そへ妻	大根、大葉、若布、山葵	
		造り醤油	濃口醤油、酒、みりん、鰹節	小麦、大豆
焼物	甘鯛柚庵焼	甘鯛	甘鯛	
		漬け汁	酒、みりん、淡口醤油	
		きやらわさび	芋茎、醤油、水アメ、砂糖、わさび茎、西洋わさび、本わさび、ソルビット、粉末わさび、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、香料、香辛料、酸味料、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)	小麦、大豆
		はじかみ	生姜、漬け原材料(食塩、醸造酢)、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、着色料(赤105)	
油物	天ぷら	信田巻	魚肉、牛蒡、大豆油、油揚げ、砂糖、人参、グリーンピース、大豆たん白、卵白、生姜、醤油、食塩、小麦たん白、香辛料、加工デンプン、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む)	卵、小麦、大豆、魚肉
		南瓜	南瓜	
		青唐	青唐	
		天ぷら粉	小麦粉、コーンフラワー、でん粉、膨張剤	小麦
		揚げ油	食用大豆油、シリコーン	大豆
		香り塩	味の素、塩	
小鍋	うどんすき鍋	豆腐	丸大豆、凝固剤(硫酸カルシウム)、消泡剤(炭酸カルシウム)	大豆
		白菜	白菜	
		青葱	青葱	
		水菜	水菜	
		えのき茸	えのき茸	
		かまぼこ	魚肉、でん粉、食塩、ぶどう糖、魚介エキス、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)、保存料(ソルビン酸)、着色料(コチニール)、(原材料の一部に卵、小麦を含む)	卵、小麦、魚肉、魚介エキス
		鶏肉	鶏肉	鶏肉
海老	有頭海老	海老		

食事	ご飯	だし汁	和風だし、酒、みりん、淡口醤油	小麦、大豆、さば
		白飯	精白米(国産)、食塩、米飯用乳化油脂、米飯用pH調整剤	大豆
香物	漬物	沢庵	塩押しだいこん、漬け原材料〔食塩、香辛料、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、甘味料(ステビア)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4)〕	
		すぐき	すぐき蕪、食酢、みりん、食塩、ソルビット、白醤油、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)	小麦、大豆
後汁	赤味噌仕立	手毬麩	小麦粉、小麦グルテン、着色料(赤3、青1)	小麦
		若布	若布	
		葱	葱	
		だし汁	和風だし、赤味噌、みりん	大豆、さば
水物	わらび餅	わらび餅	砂糖、麦芽糖、うぐいす粉(大豆)、抹茶、わらび粉、寒天、加工澱粉、トレハロース、着色料(黄4、青1)	大豆

みりん	もち米、米、米麴、醸造アルコール、糖類	
濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦粉、食塩、アルコール	大豆、小麦
和風だし (風味調味料)	ぶどう糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、風味原料(さばぶし粉末、むろあじぶし粉末、かつおぶし粉末、いわしぶし粉末)	さば
淡口醤油	脱脂加工大豆、小麦、米、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖、アルコール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)	大豆、小麦
味の素	L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム	
赤味噌	豆みそ〔大豆(遺伝子組換えでない)、食塩〕、米みそ〔大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩〕、水飴、カラメル色素、アルコール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)	大豆