

蘇洞門膳 「潮彩(しおさい)」 @4,510 成分表

造り … 鯛、鮪、鳥賊、大甘海老、貝柱

鯖醤油干し・穴子醤油干し … 鯖、穴子、醤油、ごま、食塩、はじかみ、レモン

【豆ひじき】 … 大豆(国産)、干しひじき、人参、砂糖、醤油、米発酵調味料、昆布だし、かつお節エキス、風味原料(カツオ、ソウダカツオ)、調味料(アミノ酸等)

【金平ごぼう】 … ごぼう、人参、みりん、醤油、植物油脂、糖類、酒、ごま、唐辛子

【しば漬け】 … きゅうり、茄子、生姜、しそ、アミノ酸、食塩、醤油、調味料

【赤板】 … 魚肉すりみ、卵白、大豆たん白、でんぶん(小麦、馬鈴薯)、食塩

大豆油、砂糖、発酵調味料、加工でんぶん、調味料(アミノ酸等)

炭酸 Ca、食物繊維、甘味料(甘草)、着色料(赤 106 号)(一部に卵、大豆、小麦を含む)

【枝豆】

炊合せ

【筑前煮】 … こんにゃく(国内製造)、たけのこ水煮、人参、ごぼう、鶏肉、乾しいたけ、砂糖、醤油(小麦を含む)、米発酵調味料、菜種油、食塩、チキンエキス、椎茸エキス、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、ビタミン C、水酸化 Ca

鯖竜田揚げ … さば、馬鈴薯でん粉、食塩 みずあめ、みりん、生姜、

【ソース】 … 植物油脂、糖類、食塩、トマトペースト、にんにく、胡椒、パセリ

【野菜】 … 玉ねぎ、キュウリ、かいわれ大根、トマト

和え物 … 小松菜、椎茸、人参、醤油、みりん、麦芽糖、カツオ出汁、アミノ酸

ごはん … 米

味噌汁 … こまき麩、ネギ、わかめ、

【味噌】 … 米みそ、塩、かつお節粉末、昆布エキス、かつおエキス、酒精、アミノ酸(一部大豆含む)

茶碗蒸し … 穴子、百合根、みつば、鶏卵、かつお昆布だし、醤油、うま味調味料

おろし蕎麦 … 大根おろし、かつおぶし、小麦粉、そば粉、小麦タンパク、食塩

出汁 … 醤油、ぶどう糖、液糖、砂糖、食塩、米発酵調味料、ふし(かつおぶし、さばぶし、いわしづし、むろあじぶし、まぐろエキス、かつおエキス、かつおぶしえキス)、昆布、アミノ酸、アルコール

真鯛荒焼き … 鯛頭、酒、水、砂糖、タマリ醤油、針生姜

タコわさび … いいだこ、山くらげ、醤油、たん白加水分解物、食塩、ぶどう糖、白ワイン、唐辛子、魚介エキス、茎わさび、粉わさび

デザート … カットケーキ・でっち洋かん