

商品名		本体価格
京料理道楽飯田知史監修 明の春 お品書き		9,200円 産地
一の重		
1	紅白蒲鉾	魚肉すり身【ぐち(タイ他)、たら(日本他)、フェダイ(タイ他)】、砂糖、タピオカでん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、本みりん、魚介エキス、椎茸だし
2	胡桃松魚	くるみ(アメリカ他)、砂糖、しょうゆ、かつお節(日本他)、清酒
3	東寺巻	豆腐【大豆(日本、カナダ他)】、ゆば、長いも、しょうゆ、砂糖、ひじき、本みりん、だし(かつお節、昆布)
4	鶏胡桃松魚	鶏肉(ブラジル他)、くるみ(中国、アメリカ他)、清酒、しょうゆ、本みりん、砂糖、けしの実、植物油脂(なたね油、大豆油)、食塩、だし(かつお節、昆布)
5	濱塩海老	海老(ミャンマー他)、食塩
6	菜の花	菜の花(中国他)、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)
7	焼目湯葉巻	ゆば【大豆(カナダ他)】、しょうゆ、本みりん、清酒、だし(かつお節、昆布)
8	田作	かたくちいわし(日本他)、砂糖、しょうゆ、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、清酒
9	芋金団(渋皮栗2個)	芋金団【さつまいも(日本他)、甘露栗【栗(韓国他)、砂糖】、還元水あめ、砂糖】 渋皮栗【栗(韓国他)、砂糖】
10	黒豆	還元水あめ、黒大豆(日本他)、砂糖
二の重		
11	朧月冠	サーモントラウト(チリ、ノルウェー他)、魚肉すり身【ぐち(タイ他)】、植物油脂(なたね油、大豆油)、卵黄、食用油脂加工品、小麦でん粉、砂糖、食塩、米発酵調味料、乾燥卵白、こしょう
12	伊達巻	鶏卵(日本他)、砂糖、魚肉すり身【スケソウダラ(アメリカ他)】、でん粉(小麦、とうもろこし、馬鈴薯、大豆)、食塩、発酵調味料、大豆油
13	椎茸旨煮	干し椎茸(中国他)、清酒、しょうゆ、砂糖、本みりん
14	叩き牛蒡	ごぼう(日本他)、ごま(ホンジュラス他)、しょうゆ、醸造酢、砂糖、清酒、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、だし(かつお節、昆布)
15	鮭子紅白膾	紅白膾【だいこん(日本他)、にんじん(日本他)、醸造酢、砂糖、ゆず皮、食塩】 鮭子【鮭の卵(日本他)、しょうゆ、本みりん、かつお節エキス、粉末水あめ、清酒、還元水あめ、食塩】
16	帆立貝付焼	ホタテ貝(日本他)、砂糖、本みりん、しょうゆ、山椒の実(韓国他)、オイスターソース、清酒
17	梅麩	なま麩(小麦グルテン、もち米粉)、砂糖、しょうゆ
18	竹の子	たけのこ(中国他)、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)
19	若布	わかめ(日本他)、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)
20	蟹糝薯	魚肉すり身【ぐち(タイ他)】、紅ずわい蟹(韓国他)、本ずわい蟹(カナダ、アメリカ、ロシア他)、小麦でん粉、砂糖、本みりん、乾燥卵白、食塩、酵母エキス

21	合鴨味噌漬	合鴨肉(中国他)、みそ、本みりん、しょうゆ、砂糖、水あめ、大豆油、清酒、食塩、醸造酢、紅茶
三の重		
22	練昆布巻	にしん(アメリカ他)、昆布(日本他)、砂糖、清酒、しょうゆ、本みりん
23	豚牛蒡	豚肉(デンマーク他)、ごぼう(日本他)、本みりん、砂糖、しょうゆ、清酒、だし(かつお節、昆布)
24	梅花人参	にんじん(日本他)、しょうゆ、本みりん、砂糖、だし(かつお節、昆布)
25	鱈の子	鱈の卵(日本他)、しょうゆ、清酒、本みりん、砂糖、生姜、だし(かつお節、昆布)、粉飴、麦芽糖、くず粉、食塩
26	瓢箪高野豆腐	こうや豆腐【大豆(アメリカ、カナダ他)】、しょうゆ、砂糖、本みりん、だし(かつお節、昆布)
27	絹莢	きぬさや(中国他)、食塩、だし(昆布)
28	海老南蛮	甘海老(カナダ他)、砂糖、しょうゆ、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、清酒
29	鶏照焼	鶏肉(ブラジル他)、小麦粉、清酒、しょうゆ、本みりん、砂糖、山椒粉、植物油脂(なたね油、大豆油)
30	蛸柔煮	真蛸(日本他)、しょうゆ、本みりん、清酒、砂糖、生姜、だし(かつお節、昆布)
31	鱈西京焼	さわら(韓国他)、みそ、清酒、本みりん、砂糖
32	松笠烏賊黄味焼	コウイカ(タイ他)、清酒、卵黄、砂糖、食塩、馬鈴薯でん粉、だし(昆布)
33	数の子	数の子(カナダ、アメリカ他)、本みりん、しょうゆ、清酒、だし(かつお節、昆布)、食塩
34	福手綱	福手綱【卵黄、鶏卵(日本他)、さばふぐ(日本他)、海老(タイ、インドネシア、ベトナム他)、きゅうり、砂糖、醸造酢、小麦粉、乾燥マッシュポテト、植物油脂(なたね油、大豆油)、還元水あめ、本みりん、バター、食塩、粉末状植物性たん白、でん粉(とうもろこし、馬鈴薯)、乾燥卵白】 艶蜜【砂糖、水あめ】
35	小川巻	サーモントラウト(チリ、ノルウェー他)、ソデイカ(フィリピン、日本他)、醸造酢、砂糖、食塩、清酒