

三笠会館・フレンチおせち二段重

(一の重)

栄養成分表示(1カップ当たり) (推定値)

	商品名	原材料名	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
①	鴨とポークのテリーヌ、カンパニーユ(4枚)	豚肉(国産)、合鴨肉、白ワイン、豚背油、ブラックオリーブ、食用なたね油、粗塩、油脂加工品(卵・大豆を含む)、殺菌加工凍結卵(ゼラチンを含む)、ミックススパイス、白胡椒/増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、ソルビトール	449 kcal	19.7 g	38.4 g	0.4 g	1.6 g
②	ロブスターのテルミドール(2個)	ロブスター(えびを含む)(フランス)、半固体状ドレッシング(食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢(りんごを含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、砂糖、乳たん白(乳成分を含む)、ゼラチンパウダー(ゼラチンを含む))、マヨネーズ、殺菌加工凍結卵、チキンコンソメ(鶏肉・小麦を含む)/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、増粘多糖類)、香辛料抽出物、着色料(カラメル、クチナシ)、酸味料	241 kcal	29.6 g	11.8 g	1.8 g	2.4 g
③	ごぼうの赤ワイン煮(60g)	ごぼう(国産)、砂糖、赤ワイン	45 kcal	1.0 g	0.1 g	10.6 g	0.0 g
④	合鴨のパストラミ黒胡椒風味(3枚)	合鴨肉(中国)、黒胡麻、食塩、砂糖、胡椒、ブドウ糖、酵母エキス、植物性たん白(大豆を含む)、生姜/調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C.)、発色剤(亜硝酸Na)	119 kcal	5.0 g	10.1 g	0.8 g	0.5 g
⑤	スマーケサーモン(4枚)	紅鮭(ロシア)、食塩、砂糖、胡椒/調味料(有機酸等)、酸化防止剤(V.C.)	66 kcal	10.4 g	2.1 g	0.6 g	1.4 g
⑥	ケーパー(4個)	ケーパース塩水漬け(モロッコ製造)、漬け原材料(食酢、食塩)/調味料(アミノ酸)	1 kcal	0.1 g	0.0 g	0.2 g	0.3 g
⑦	和牛のビーフシチュー(200g)	ブロンソース(牛肉、鶏肉、玉ねぎ、トマトピューレ、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料)、小麦粉、ラーード、羊肉、トマトペースト、ビーフ風味エキス、砂糖、乾燥玉ねぎ、食塩、ビーフエキス、香辛料、タンパク加水分解物、酵母エキス、ポークエキス(豚肉を含む)、バター(卵・大豆を含む))(国内製造)、牛肉、マッシュルーム/着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)	236 kcal	12.0 g	14.4 g	14.8 g	1.4 g
⑧	ズワイ蟹のテリーヌ(4枚)	ナイルパーチ(タンザニア)、本ズワイガニ、乳等を主原料とする食品(乳成分を含む)、帆立貝柱、魚肉(たら)、油脂加工品(卵・大豆を含む)、ナチュラルチーズ、赤ピーマン、コンソメ(小麦・牛肉・鶏肉・豚肉を含む)、粗塩/安定剤(増粘多糖類、加工デンプン)、セルロース、乳化剤、メタリン酸Na、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、香辛料抽出物、香料	269 kcal	18.8 g	18.2 g	6.5 g	1.4 g

1の段:アレルゲン

豚肉・卵・大豆・ゼラチン・ごま・えび・りんご・乳・鶏肉・小麦・さけ・牛肉・かに

(二の重)

①	舌平目とシャンピニオンデュクセルのパイ包み(4枚)	パイ生地(小麦粉、マーガリン(大豆を含む)、ショートニング、食塩)(国内製造)、舌平目、帆立貝柱、椎茸、乳等を主原料とする食品、牛乳、えび、パン粉、食用なたね油、白ワイン、砂糖、粗塩、油脂加工品(卵を含む)、殺菌加工凍結卵(ゼラチンを含む)/加工デンプン、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、セルロース、乳化剤、香料、メタリン酸Na、酸化防止剤(V.E.)、着色料(カラテン)	330 kcal	13.7 g	21.7 g	20.0 g	1.0 g
②	国産牛ローストビーフ(4枚)	牛肉(国産)、食塩、ガーリックパウダー	668 kcal	33.0 g	55.8 g	0.8 g	0.4 g
②	グレイビーソース(1個)	牛肉(国産)、鶏肉、玉ねぎ、人参、セロリ、黒胡椒、卵白(卵を含む)	16 kcal	3.5 g	0.0 g	0.8 g	0.3 g
②	レフオール(1個)	西洋わさび(国産)、植物油脂/クエン酸、ビタミンC	14 kcal	0.4 g	0.2 g	2.6 g	0.0 g
③	タラとマスカルポーネのリエット柚子胡椒風味 ピンクペッパー(80g)	真鰯(国産)、ナチュラルチーズ(クリーム、生乳)、マヨネーズ(卵・大豆・りんごを含む)、食塩、青柚子胡椒、ピンクペッパー/pH調整剤、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	176 kcal	7.8 g	14.8 g	2.1 g	2.0 g
④	エスカルゴのガーリックバター(80g)	エスカルゴ(フランス)、大黒しめじ、バター(乳成分を含む)、食塩、種実加工品(アーモンドを含む)、玉ねぎ、セロリ、人参、ほうれん草(乾燥粉末)、白ワイン、おろしにんにく、レモンジュース(濃縮還元)、パセリ、コンソメ(卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)/セルロース、酸味料、酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、増粘多糖類、安定剤(加工デンプン)、香辛料抽出物、香料	109 kcal	7.9 g	7.8 g	2.4 g	3.1 g
⑤	ニシンマリネ(70g)	にしん(ノルウェー)、オリーブオイル、玉ねぎ、食塩、りんご酢(りんごを含む)、赤ピーマン、黄ピーマン、砂糖/調味料(アミノ酸等)	172 kcal	9.7 g	13.6 g	1.1 g	2.2 g
⑥	黒いちじくの赤ワインコンポート(5個)	いちじく(アメリカ)、赤ワイン	124 kcal	1.2 g	0.5 g	30.3 g	0.1 g
⑦	有頭海老のボッシェ、コンソメ風味(4尾)	えび(タイ)、乾燥スープ(コンソメ)(乳成分・小麦・鶏肉・大豆を含む)、食塩/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料	46 kcal	9.9 g	0.3 g	0.4 g	0.5 g

2の段:アレルゲン

小麦・大豆・乳・えび・卵・ゼラチン・牛肉・鶏肉・りんご・アーモンド・豚肉

※アレルギーのコンタミネーションについては盛付け済み商品のため周囲の料理にもご注意下さい。