

お料理	使用食材	調味料	特定原材料(8品目)								特定原材料に準ずるもの(20品目)							
			えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	牛肉	鶏肉	鮭	ごま	大豆	りんご	オレンジ	キウイ
食前酒 (または烏龍茶)																		
先付	人参、するめ、昆布 ※季節により異なる場合あり	砂糖、醤油、酒、塩、調味料(かつおエキス)				●									●			
ニシンの山椒漬	ニシン、山椒の葉	酒、みりん、醤油、酢			●										●			
ニシンの昆布巻	ニシン、昆布、かんぴょう、ネギ	醤油、調理酒、砂糖			●										●			
棒たら煮	棒たら	醤油、調理酒、砂糖、			●										●			
	ごぼう	砂糖、水飴、醤油、食塩、ゴマ			●										●	●		
こづゆ	里いも、きくらげ、人参、豆麩、しめじ、糸こんにゃく、みつば、ホタテ貝柱	カツオだし、醤油			●										●			
天ぷら	ニシン、ピーマン、サツマイモ	小麦粉、たまご、塩、片栗粉、重曹	◇		●		●											
炊き込みご飯	白米、もち米、まいたけ ※季節により異なる	醤油、カツオだし			●		☆				☆				●			
そば粒がゆ	そばの実、鶏肉、しめじ、みつば	醤油、カツオだし			●	●					●				●			
会津牛カツステーキ	会津牛、大根、ピーマン	塩、胡椒、醤油			●					●					●			
紅鮭手毬寿司	白米、紅鮭	酢、砂糖、塩												●				
焼き魚	銀鰈	醤油、調理酒、酒粕、みりん、味噌、砂糖			●										●			
小鉢 ①	※季節により異なる	めんつゆ、カツオ出汁、昆布出汁、醤油、調理酒、みりん、砂糖、ごまなど	☆		●									☆	●			
小鉢 ②セロリ漬け	セロリ、人参、つまみたら	めんつゆ、酢、みりん、七味			●										●			
水菓子	季節の果物 ※季節により異なる															☆	☆	☆

◇…エビを揚げた油を使用する場合あり

☆…季節による

(20品目)当店で使用している材料のみ表示