

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
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、豆蔻、しめじ、糸こんにゃく、みつば、ホタテ貝柱	カツオだし、醤油					●								●		
天ぶら	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					●	●				●			●		
会津牛カットステーキ	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											●				
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

(20品目)当店で使用している材料のみ表示

☆…季節による