京樽おせち「宴」　各品目に含まれるアレルギー物質一覧

アレルギー物質情報につきましては注意事項の内容をご理解いただき、専門医とご相談の上、お客様ご自身でご判断していただきますようお願い致します。

(1) マークの見方

●：原材料として使用しています

(2) 注意事項

・本来そのメニューに含まれていない他のアレルギー物質が、工場製造時や店舗調理時に意図せず付着、混入する場合があります。
・商品の特性上、容器内で他の品目と接するため、表中に記載のないアレルギー物質が付着する場合があります。
・情報は随時更新しておりますので、常に最新の情報をご覧ください。

メニュー名称		卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	マカダミアナッツ
おせち料理『宴』		●	●	●	●	●					●		●				●	●	●	●	●	●		●			●	●	
一の重	鯛姿焼																												
	いくら			●									●							●	●								
	数の子			●																	●								
	海老塩焼				●																								
	鮑の柔らか煮			●							●										●								
	養老蒲鉾	●			●																								
	伊達巻	●		●																	●								
	のし紙田作り			●																	●								
	こんにゃく山椒煮			●														●		●	●								
	椎茸旨煮			●																	●								
	栗きんとん																												
	笹がき信田	●		●																	●								
	干し柿日の出巻	●	●																										
	紅白生酢			●																●	●								
二の重	祝い海老				●																								
	鮭昆布巻			●															●		●						●		
	北欧サラダ	●	●	●																	●						●		
	筍土佐まぶし			●																	●								
	蕗土佐まぶし			●																	●								
	烏鰈西京焼																				●							●	
	ずわい蟹爪酢漬け					●																							
	里芋含ませ煮			●																	●								
	寿高野	●		●																	●								
	岩蛸照り焼			●																	●	●							
	黒豆																				●								
	梅人参			●																	●								
	黒糖ローストポーク	●		●													●				●			●					
	金柑ゼリー笹巻																												
	松笠慈姑			●																	●								

京樽おせち「和」　各品目に含まれるアレルギー物質一覧

アレルギー物質情報につきましては注意事項の内容をご理解いただき、専門医とご相談の上、お客様ご自身でご判断していただきますようお願い致します。

(1) マークの見方

●：原材料として使用しています

(2) 注意事項

・本来そのメニューに含まれていない他のアレルギー物質が、工場製造時や店舗調理時に意図せず付着、混入する場合があります。
・商品の特性上、容器内で他の品目と接するため、表中に記載のないアレルギー物質が付着する場合があります。
・情報は随時更新しておりますので、常に最新の情報をご覧ください。

メニュー名称	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	マカダミアナッツ
おせち料理『和』	●	●	●	●	●					●	●	●					●	●	●	●						●	●	
いくら			●									●							●	●								
数の子			●																	●								
ずわい蟹爪酢漬け					●																							
海老塩焼				●																								
鮑の柔らか煮			●							●										●								
黒豆																				●								
栗きんとん																												
紅白生酢			●																●	●								
伊達巻	●		●																	●								
養老蒲鉾	●			●																								
烏鰈西京焼																				●							●	
金柑ゼリー笹巻																												
のし紙田作り			●																	●								
鮭昆布巻			●															●		●						●		
里芋含ませ煮			●																	●								
筍土佐まぶし			●																	●								
蕗土佐まぶし			●																	●								
椎茸旨煮			●																	●								
こんにゃく山椒煮			●														●		●	●								
北欧サラダ	●	●	●																	●						●		
梅人参			●																	●								
干し柿日の出巻	●	●																										
たたき牛蒡			●														●			●								
甲いか雲丹蟹味噌	●		●		●						●									●								
松笠慈姑			●																	●								