

2023年5月訂正版

お食事処錦鶴

5月よりハンバーグの成分に『豚肉』が追加になりました。
 大きな変更は豚肉だけですが念のため
 新しい成分表を同送いたします。
 間際でのご連絡で申し訳ございません。

2023年 修学旅行「きぬかけ弁当」湯豆腐付き成分表@2,420円(込)
 (ご覧頂いております成分表がご注文いただきました商品と同じかご確認下さい)

○揚げ物

鶏の唐揚げ：鶏肉・小麦粉・澱粉・醤油・砂糖・大豆油・食塩・香辛料・チキンミー
 揚げ油(大豆油・パーム油)・加工澱粉・アミノ酸調味料・乳化剤・重曹・
 増粘剤(キタンサン)。

野菜かきあげ：玉ねぎ・人参・ジャガイモ・かぼちゃ・春菊・コーンフラワー粉末状
 小麦粉・澱粉・大豆蛋白・食塩・大豆油・膨張剤・乳化剤・アミノ酸調味料
 着色料(カロチノイド)

○生麩饅頭：里芋・もち米・粉末状小麦たん白・豆腐・砂糖・木耳・人参・ポテトフレークス
 ひじき・馬鈴薯澱粉・小麦加工品・醤油・食塩・山椒粉/豆腐用凝固剤
 調味料(アミノ酸等)・着色料(赤3)(一部に小麦・大豆を含む)

○ハンバーグ：食肉(豚肉・鶏肉)、玉ねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン
 果糖ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白)、ドロマイト
 ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、
 チキンブイヨン/加工でん粉、クエン酸鉄 Na, (一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)

デミソース：オニオンペースト・砂糖・トマトペースト・濃厚ソース・トマトケチャップ・
 動物油脂・醤油・ワイン・リンゴ酢・食塩・小麦粉・植物油脂・酵母エキス・
 畜肉エキス・チャツネ・コーヒー・全粉乳・野菜エキス・香辛料・加工澱粉
 酸味料・アミノ酸調味料・カラメル色素・
 香料(原材料の一部に小麦・乳・大豆・牛・りんご成分含む)

○ゆりね一口茶巾：ゆりね・インゲン・くわい・かんぴょう・人参・椎茸・豆腐凝固剤
 漂白剤(二酸化硫黄)・(一部大豆含む)

○湯葉田楽：大豆・消泡剤・パーム油・炭酸マグネシウム・ライスワックス・レシチン・グリーン
 白味噌
 和え 白味噌：米・大豆・食塩・水飴・砂糖・胡麻・酢・酒精・アミノ酸調味料

○白玉黒蜜 白玉：餅米粉・加工澱粉・トレハロース・酵素(大豆由来)
黒蜜：黒糖・砂糖・麦芽水飴・カラメル色・香料・保存料(安息香酸 Na)

○手毬麩：小麦グルテン・餅米粉・麦芽糖・砂糖・着色料(赤02・3・106・青1・黄4)。

前ページあり

○ソースチキンカツ : 鶏肉・ソース(大豆・リンゴ)・パン粉・小麦粉・醤油・澱粉・砂糖・食塩・香辛料
大豆油・ph調整剤・カラメル色素・アミノ酸調味料・リン酸塩・重曹・酢酸Ca.

○ポテサラ京湯葉 : 馬鈴薯・人参・玉ねぎ・砂糖・食塩・醸造酢・乳蛋白・香辛料・グリシリン
京湯葉和え アミノ酸調味料・増粘多糖類(卵・小麦・乳・大豆)
湯葉 : 大豆・大豆油

○南京カステラ : かぼちゃ・鶏卵・小麦粉・上白糖・フレッシュホイップ(乳製品・バター・乳化剤・
香料・リン酸塩Ca)・トレハロース(コーンスターチ・タピオカ澱粉・馬鈴薯澱粉)

○麩とほうれん草の鳴門巻き : ほうれん草カット・ほうれん草ペースト・液卵白・鯛すり身・イトヨリすり身・
大豆白絞油・澱粉(銀鱗)・調整糖(ソルビット)・乾燥卵白・食塩・アミノ酸調味料
小麦蛋白

【外出し】

白ごはん : 丹波篠山契約農家より100%きぬひかり

赤出汁 : 焼き麩、小麦粉、小麦グルテン、植物きゅうり蛋白、酸化防止剤、ビタミンE
・ワカメ・三つ葉・赤味噌・鰹・醤油・味醂

湯豆腐 : とようけ屋山本のソフト豆腐、丸大豆(凝固剤、硫酸カルシウム)
薬味、生姜・葱、出汁、醤油、みりん・鰹出汁



計15品目

*アレルギーの内容によっては追加料金を申し受ける場合や対応できない場合があります

HP・パンフレットの写真は予告なく変更する事がありますあくまで参考までにご覧ください

〒603-8362 京都市北区衣笠馬場町 43 番地

TEL 075(462)4949 FAX075(463)0800



KINKAKU

金閣寺前
お食事処

錦鶴
きんかく