

イカの駅つくモール食事原材料名 及び添加物

こしゃえる御膳・グループ団体用メニュー	
小鉢	毛津久酢、九州産海藻、レモン 穀物酢(小麦、米、コーン)食塩、酒 粕、薄口醤油、味醂、砂糖、味の素
上段(刺身)	船凍イカ糸造り、鮪中トロ、甘海老 大根、大葉、人参、花穂、山葵 醤油(大豆、小麦を含む)
上段(旬菜)	イカの団子、竹の子、蕨、菜の花 季節の麩、海老、針柚子、食用油 醤油、味醂、塩、味の素、鰹出汁 (一部に小麦、大豆、味噌、生姜)
上段(珍味)	船凍イカ黒造り、烏賊スミ、塩 烏賊の肝、イカスミペースト、柚子
下段(揚物)	赤烏賊上身、青唐 天婦羅の衣(小麦粉、米粉、でん粉 麦芽糖、ベーキングパウダー、乳化 剤)、(一部に小麦、大豆、を含む) 天井のタレ (醤油、味醂、清酒、氷砂糖)
下段(御飯)	能登ひかり米、切り海苔
煮魚	鯖の旨煮、割り牛蒡、生姜スライス 醤油、味醂、酒、氷砂糖
デザート	ストロベリーババロア、クリーム ブルーベリーソース、カラーチョコ ゼラチン、寒天、食塩、粉乳。香料 砂糖、リキュール、酸味料、ブドウ
味噌汁	イカの団子、若布、長葱 魚醬、醤油、砂糖、味噌、味醂、 食塩、卸し生姜、味の素 (一部に小麦、大豆、卵、乳を含む)
香の物	大根味噌漬け、胡瓜漬け 味噌、醤油、食塩、醸造酢、ヌカ 生姜、(一部に小麦、大豆を含む)

松花堂弁当・グループ団体用メニュー	
お刺身	船凍イカ糸造り、大根、大葉、人参 花穂、季節の物、山葵 醤油(大豆、小麦を含む)
御煮物	若鶏もも肉、赤イカ上身、玉葱、 湿地茸、人参、椎茸、エノキ、白菜 季節ん麩、季節の青菜、黄味そぼろ 餡かけ(白醤油、味醂、鰹出汁、味の 素、片栗粉)、(一部に小麦、卵、大豆、 鶏肉を含む)
御揚物	天婦羅、海老、赤イカ、椎茸 青唐、能登の塩 天婦羅の衣(小麦粉、米粉、でん粉 麦芽糖、ベーキングパウダー、乳化 剤)、(一部に小麦、大豆、を含む)
御焼物	鰯の木の芽味噌焼き、季節の青菜 桜百合根、針柚子、木の芽味噌(米み そ、味醂、清酒、ほうれん草、砂糖、 卵黄、鰹エキス、山椒、(一部に卵、 ゼラチン、大豆を含む)
御飯	イカの炊き込み御飯、船凍イカと下 足細切り、湿地茸、エノキ、椎茸 人参、牛蒡、醤油、味醂、鰹エキス 清酒、味の素
御味噌汁	イカの団子、若布、葱 魚醬、醤油、砂糖、味噌、味醂、 食塩、卸し生姜、味の素 (一部に小麦、大豆、卵、乳を含む)

イカの駅つくモール
料理長 岩間雄一