



◆お品書き (成分表)

【夕 食】

- 小 鉢 合鴨のパストラミ
 ※鴨・胡椒・醤油・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・植物油脂・ソテーオニオン
 オニオンエキス・還元でん粉糖化物・砂糖・食塩・香辛料・動物油脂・
 ポークチキンエキス・増粘剤・カラメル色素調味料(アミノ酸等)・香料・
 香辛料抽出物・くん液(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉)・レタス・プチトマト

- 向付け 愛媛の真鯛鯛松皮造り・かんぱち平造り
 ※鯛・かんぱち・大葉・山葵

- 温 物 海鮮寄せ鍋
 ※鶏肉・小麦・卵・海老・白菜・えのき・しめじ・水菜・
 醤油・みりん・お酒・かつお・砂糖・調味料(アミノ酸等)

- 台 物 豚カツと伊予のせんざんき盛り合わせ
 ※豚肉・小麦粉・塩・胡椒・パン粉・キャベツ・プチトマト・レモン
 ※マヨネーズ 食用植物油脂・水あめ・ぶどう糖・卵黄・醸造酢・食塩
 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物
 ※トンカツソース 野菜・果実・糖類・糖果糖液糖・醸造酢・アミノ酸液・食塩
 酒精・醤油・香辛料・オイスターエキス・肉エキス・酵母エキス・昆布・
 蛋白加水水分解物・しいたけ・増粘剤・調味料・カラメル色素
 ※鶏肉・小麦粉・醤油・食塩・胡椒・生姜・でん粉・ガーリック粉末・米粉・
 粉末醤油・ブラックペッパー・ぶどう糖・唐辛子粉末・
 チキンエキスパウダー・植物油脂・脱脂粉乳・
 乾燥全卵・加工でん粉・調味料(アミノ酸)・ベーキングパウダー
 着色料(カロチノイド)・
 乳化剤・(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉含む)

- 御 飯 白御飯 愛媛県産を使用
 ※白米

- 椀 物 伊予の麦味噌仕立て
 ※味噌・若布・青葱・巻き麩・かつお・いわし・昆布・食塩・砂糖・椎茸
 調味料(アミノ酸)

- デザート 季節のフルーツ盛合せ ◎デザートは季節によってかわる場合がございます。