

◆ 2018年度 Buffet Menu - 夕食 A - 原材料表

● 特定原材料7品目（7大アレルギー）に関しては赤字にて表記しております。

No	Menu	原材料
1	若鶏と彩り野菜のグリル プロヴァンス風 マヨネーズのソース	鶏肉、グリル野菜ミックス（ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、ナス）、オリーブ油、ミックスチーズ（ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、セルロース）、塩、コショウ、パセリ、マヨネーズ（食用植物油脂、卵、醸造酢、砂糖類（水あめ、砂糖）、食塩、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物（一部、小麦、大豆を含む））、焼きこみチーズソース（食用植物油脂、卵、醸造酢、ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、砂糖、食塩、香辛料、澱粉、増粘剤（キタサンガム）、調味料（アミノ酸）、香料、着色料（アナトー色素）、（原材料の一部に卵、大豆、乳を含む））、にんにく
2	若鶏のソテー 渡辺チーフ直伝 中華風トマトガーリック ポン酢	鶏もも肉、かたくり粉（馬鈴薯澱粉（遺伝子組み換えでない））、にんにく、塩、胡椒、トマト、長葱、万能葱、砂糖、味の素（L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム）、醤油（食塩、脱脂加工大豆、小麦、アルコール）、穀物酢（穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす）
3	玉ねぎでマリネした 柔らかポークソテー タイム風味の ローストポテト添え	豚バラ肉、じゃが芋、トマト、玉ねぎ、セロリ、シャリアピンソース（たまねぎ、しょうゆ、野菜エキス、砂糖、醸造酢、りんご、肉エキス、はちみつ、食塩、だいたい果汁、赤ワイン、かつおエキス、にんにく、植物油脂、アルコール、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料、（原材料の一部に乳、小麦、牛肉を含む））、マルサラ酒（酸化防止剤（亜硫酸塩）、着色料（カラメル色素））、パセリ、セージ、塩麴（米麴、食塩、酒精）、ローズマリー、タイム、塩、胡椒、赤ワイン（ぶどう、酸化防止剤）、バター（生乳）、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）、オリーブ油（食用オリーブ油）、塩麴（米麴、食塩、酒精）
4	サーモンの蒸し焼き 安斎料理長の香味野菜ソース キャベツのコンフィ添え	サーモン、キャベツ、チキンブイヨン、バター（生乳）、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）、ケッパー（ケッパー、漬け原材料（ワインビネガー、食塩））、オリーブ（ライブオリーブ、食塩、グルコン酸鉄）、ピクルス（きゅうり、漬け原材料（醸造酢、食塩、砂糖、香辛料）、香辛料、調味料（アミノ酸）、ウコン色素、リン酸塩（Na）、乳酸Ca）、エシャロット、白ワイン（ぶどう、酸化防止剤）、ノイリー酒（ぶどう、酸化防止剤（亜硝酸Na））、魚だし汁（白身魚のガラ、玉ねぎ、にんじん、セロリ、クローブ、タイム、セージ、ローズマリー、ローリエ、オリーブ油）、トマト、レモン、生クリーム（乳製品）、パセリ
5	中華の達人 渡辺チーフおススメ。 若鶏と野菜の黒酢あんかけ	鶏もも肉、蓮根、ピーマン、赤パプリカ、黄パプリカ、醤油（食塩、脱脂加工大豆、小麦、アルコール）、味の素（L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム）、蠔油（砂糖、かきエキス、たん白質加水分解物、食塩、でんぷん、昆布エキス、アミノ酸、酒精、カラメル色素、（原材料の一部に大豆を含む）、砂糖、鎮江香酢（もち米、小麦ふすま、食塩、砂糖、麴）、かたくり粉（馬鈴薯澱粉（遺伝子組み換えでない））、ごま油（食用ごま油、食用大豆油）、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）、塩、胡椒

◆ 2018年度 Buffet Menu - 夕食 A - 原材料表

No	Menu	原材料
6	揚げ茄子と一緒に食べる。 さっぱりソースの海老マヨ	揚げ茄子（茄子、パーム油、食塩）、 <b>エビ</b> フリッター（ <b>えび</b> 、衣（米粉、澱粉、 <b>小麦</b> 粉、パーム油、食塩、 <b>卵</b> 粉末、砂糖、 <b>粉乳</b> 、大豆粉、香辛料、植物性たん白）、揚げ油（パーム油）、膨張剤、増粘剤（キサンタンガム）、乳化剤、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、（原材料の一部に <b>えび</b> 、 <b>小麦</b> 、 <b>卵</b> 、 <b>乳</b> 成分、大豆を含む）、スイートチリソース（砂糖、唐辛子、醸造酢、おろしにんにく、食塩、梅酢、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料抽出物、パプリカ色素、香料）、マヨネーズ（食用植物油脂、 <b>卵</b> 、醸造酢、砂糖類（水あめ、砂糖）、食塩、調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料抽出物、（原材料の一部に <b>小麦</b> 、大豆を含む）パセリ、白絞油（食用なたね油、シリコーン）、万能葱
7	小さなハンバーグ 山梨県産白ワインの 安齋シェフ特製 ホワイトソース	ハンバーグ（食肉（牛肉、豚肉、鶏肉）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、 <b>卵</b> 白粉、 <b>乳</b> たん白）、粒状植物性たん白、食塩、砂糖、しょうゆ、ビーフエキス調味料、香味油、ポークエキス調味料、香辛料、ワイン、加工デンプン、セルロース、カラメル色素、重曹、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に <b>乳</b> 成分、ごまを含む））、ベシヤメルソース（ <b>小麦</b> 粉、全 <b>粉乳</b> 、ショートニング、玉ねぎ、生クリーム（ <b>乳</b> 製品、澱粉分解物、乳化剤（大豆由来）、安定剤（増粘多糖類）、セルロース、香料）、トマト、玉ねぎ、にんにく、シェリービネガー（シェリー酒、酸化防止剤（亜硫酸塩））、チキンコンソメ（食塩、デキストリン、 <b>乳糖</b> 、チキンパウダー、砂糖、酵母エキス、玉ねぎ、鶏脂、粉末しょうゆ（大豆、 <b>小麦</b> を含む）、シーズニングパウダー、にんにく、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、酸化防止剤（ローズマリー抽出物）、ターメリック色素）、牛 <b>乳</b> 、生クリーム（ <b>乳</b> 製品）、バター（生 <b>乳</b> ）、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）、ローリエ、オリーブ油（食用オリーブ油）、白ワイン（ぶどう、酸化防止剤）、パセリ、フレンチマスタード（酢、マスタードシード、食塩、ウコン、パプリカ、スパイス、香辛料、ガーリックパウダー）
8	安齋料理長の手作り 大きなオムレツ 魚介のうまみたっぷり！ 漁師風トマトソース	<b>卵</b> 、エシャロット、にんにく、セロリ、人参、玉ねぎ、マッシュルーム、サフラン、白ワイン（ぶどう、酸化防止剤）、ノイリー酒（ぶどう、酸化防止剤（亜硝酸Na））、フュメドポワソン（セロリ、人参、玉ねぎ、にんにく、タイム、セージ、ローズマリー、クローブ、ローリエ、白ワイン）、パセリ、トマトソース（トマト缶（トマト、トマトジュース）、にんにく、オニオン、タイム、セージ、ローズマリー、クローブ、カイエンヌペッパー、ローリエ、オリーブ油（食用オリーブ油）、塩、胡椒）、万能ねぎ、 <b>蟹</b> 、シーフードミックス（イカ（ペルー産）、ムキ <b>エビ</b> （インドネシア産）、ポイルムキアサリ（中国産）、食塩、調味料（無機塩等）、pH調整剤）、オリーブ油（食用オリーブ油）、バター（生 <b>乳</b> ）、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）、塩、胡椒、ポワロー（長葱）
9	白身魚のソテー ほうれん草の美味しい クリームソース マッシュポテト添え	白身魚、ほうれん草、マッシュポテト、生クリーム（ <b>乳</b> 製品）、牛 <b>乳</b> 、白身魚の出汁（玉ねぎ、にんじん、セロリ）、白ワイン、ノイリー酒（ぶどう、酸化防止剤（亜硝酸Na））ナツメグ、タイム、セージ、クローブ、ローリエ、ニンニク、オリーブ油（食用オリーブ油）、バター（生 <b>乳</b> ）トマト、パセリ、ディル、レモン、タラゴン、エシャロット、塩、胡椒

◆ 2018年度 Buffet Menu - 夕食 A - 原材料表

No	Menu	原材料
10	和食の達人 早川チーフ直伝。 ご飯と一緒に 豚肉のきんぴら風	豚肉、きんぴらごぼう（ごぼう、人参、醤油（食塩、脱脂加工大豆、小麦、アルコール）、糖類（砂糖、ぶどう糖加糖液糖）、植物油、胡麻、ごま油（食用ごめ油、食用ごま油、食用大豆油）、醸造酢、食塩、ラー油（米油、胡麻油、香辛料）、唐辛子、調味料（アミノ酸等）、一味唐辛子（赤唐辛子）、濃口醤油（食塩、脱脂加工大豆（遺伝子組み換えでない）、小麦、アルコール）、砂糖、みりん（もち米（タイ産米、国産米）、米麴（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類、風味調味料（食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、風味原料（かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末）、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦、大豆、ごまを含む）
11	大峰チーフの家より じゃが芋の煮っころがし 富士吉田風	じゃが芋、万能葱、白絞油（食用なたね油、シリコーン）、米みそ（大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精）、濃い口しょうゆ（食塩、脱脂加工大豆（遺伝子組み換えでない）、小麦、アルコール）、上白糖（原料糖）、みりん（もち米（タイ産、国産））、米麴（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類）、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）
12	一緒に食べてね。 蓮根と鶏団子の天麩羅 大葉の香り	ミートボール（鶏肉（国産）、鶏皮（国産）、鶏脂（国産）、果糖ブドウ糖液糖、つなぎ（澱粉、コーンフラワー）、鶏ガラスープ、玉ねぎ、醤油、食塩、食用卵粉末、発酵調味料、香辛料、酵母エキス、デキストリン、（原材料の一部に小麦を含む））、蓮根（クエン酸、ビタミンC、リン酸塩（Na）、漂白剤（次亜硫酸Na）、ミョウバン）、天ぷら粉（小麦粉、澱粉、ベーキングパウダー、着色料（ビタミンB2）、抹茶塩（食塩、抹茶、調味料（アミノ酸等）、炭酸マグネシウム）、白絞油（食用なたね油、シリコーン）、大葉
13	香りも美味しい…。 帆立と菜の花の白ワイン風味炒め	帆立、菜の花、ニンニク、オリーブ油（食用オリーブ油）、白ワイン（ぶどう、酸化防止剤）、レモン、塩、胡椒、パセリ、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）
14	海苔の風味が大切です。 サーモンとオニオン、 水菜のさっぱりサラダ	トラウトスモーク（サーモントラウト（さけ科、チリ産、養殖）、食塩、酸化防止剤（チャ抽出物）、レッドオニオン、水菜、レモン、塩、胡椒、ディル、パセリ、液体ドレッシング（食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、レモン果汁、食塩、だいたい果汁、調味料（アミノ酸等）、りんご果汁、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、香料、香辛料抽出物、（原材料の一部に大豆を含む））、海苔、オリーブ油（食用オリーブ油）
15	スペルト小麦とレタスの 豚しゃぶサラダ シェフ特製 ポン酢ドレッシング	スペルト小麦、豚バラ肉、レタス、玉ねぎ、レモン、オリーブ油（食用オリーブ油）、ポン酢（本醸造しょうゆ（小麦、大豆を含む）、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩、調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料）、塩、胡椒、トマト、万能葱、パセリ
16	渡辺チーフのこだわりを。 野菜を食べる ちょっと大人の棒棒鶏	鶏胸肉、キュウリ、トマト、塩、胡椒、長葱、生姜、創味上湯（塩、畜肉エキス、野菜エキス、動植物油脂、砂糖、乳糖、小麦粉、香辛料、調味料（アミノ酸等）、絹羽二重胡麻（胡麻）、穀物酢（穀類（小麦、米、コーン）アルコール、食塩、酒かす）、砂糖、味の素（L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム）、醤油（食塩、脱脂加工大豆、小麦、アルコール）、辣油（米油、胡麻油、香辛料）、万能葱

◆ 2018年度 Buffet Menu - 夕食 A - 原材料表

No	Menu	原材料
17	早川チーフより。 里芋とクリームチーズの まろやか和え物	里芋、クリームチーズ（生乳、クリーム、食塩、安定剤（ローカスト））、かつお節（国内産）、 万能葱、醤油（食塩、脱脂加工大豆、小麦、アルコール）、 風味調味料（食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、風味原料（かつお節粉末、そうだかつお節粉末、 こんぶ粉末）、調味料（アミノ酸等））、塩、胡椒
18	ぷりぷり海老と玄米・ アボカドのサラダ仕立て	小海老、玄米、アボカド、トマト、玉ねぎ、レタス、コーン、 マヨネーズ（食用植物油脂、卵、醸造酢、砂糖類（水あめ、砂糖）、食塩、調味料（アミノ酸等））、 サワークリーム（乳製品、ゼラチン、乳酸、カロチン色素、乳化剤）、レモン、 シェリー酒（シェリー酒、酸化防止剤（亜硫酸塩））、 塩、胡椒、オリーブ油（食用オリーブ油）
19	料理長手作り！ 根菜のAMAZU漬け	人参、胡瓜、大根、砂糖、塩、タカノ爪、 穀物酢（穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす）
20	赤だしのお味噌汁 （豆腐）	赤だし（米、大豆、酒精、カラメル色素）、 豆腐（絹ごし豆腐（丸大豆（遺伝子組換えでない）、凝固剤）、 風味調味料（調味料（アミノ酸等）、食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、 風味原料（かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末））、 味の素（L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム）
21	小菅シェフの腕前をどうぞ。 鳴沢産キャベツと塩昆布と ツナの Pasta	Pasta（デュアル小麦のセモリア）、オリーブ油（食用オリーブ油）、ニンニク、唐辛子、 ツナ（きはだまぐろ、植物油脂、食塩、野菜エキス、調味料（アミノ酸等））、キャベツ、大葉、 塩昆布（昆布、しょうゆ（大豆、小麦を含む）、砂糖、昆布エキス、食塩、調味料（アミノ酸等））、 ビーフコンソメ（食塩、デキストリン、澱粉、砂糖、酵母エキス、シーズニングパウダー、 （大豆、小麦を含む）、牛脂、粉末しょうゆ、牛肉エキス、たまねぎ、調味料（アミノ酸等））、 カラメル色素香料抽出物、酸化ケイ素、乳酸、酸化防止剤（ビタミンE））、 風味調味料（調味料（アミノ酸等）、食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、風味原料（かつおぶし粉末、 そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末））、塩、胡椒
22	HAMAYOU オリジナルグラタン2018 ほうとうのラザニア風	めん（小麦粉、食塩、加工澱粉）、とろみ液（澱粉、増粘剤（グアー））、 ベシャメルソース（小麦粉、全粉乳、ショートニング、玉ねぎ、生クリーム（乳製品、 澱粉分解物、乳化剤（大豆由来）、安定剤（増粘多糖類）、セルロース、香料）、 牛乳、生クリーム（乳製品）、ミートソース（野菜（玉ねぎ、にんじん）、牛肉、トマトペースト、 砂糖、とうもろこし油、食塩、チーズ、香辛料、小麦粉、ビーフエキス、たん白加水分解物、 にんにく油漬、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等））、 （原材料の一部に大豆を含む）、バター（生乳）、パセリ、 ミックスチーズ（ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、セルロース） 塩、胡椒、オリーブ油（食用オリーブ油）

◆ 2018年度 Buffet Menu - 夕食 A - 原材料表

No	Menu	原材料
23	日本の"DASHI"でお茶漬け 山梨名産鳴沢菜でどうぞ	緑茶、あられ(もち米)、精米、風味調味料(調味料(アミノ酸等)、食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末)、薄口醤油(食塩、小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール)、万能ねぎ、わさび(西洋わさび、本わさび、酸味料、香辛料、着色料(青1、黄4))、鳴沢菜(醤油、鳴沢菜(醤油、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む))
24	予約部上田さん指令! 富士吉田名物! 吉田のうどん	うどん(小麦粉、食塩、加工澱粉、酸味料)、風味調味料(調味料(アミノ酸等)、食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末)、醤油(脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、アルコール)、味噌(大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、酒精、ビタミンB2))、砂糖(原料糖)、金平ごぼう(牛蒡、人参、しょうゆ、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、食物油、胡麻、胡麻油、醸造酢、食塩、ラー油、唐辛子、調味料(アミノ酸)、とうがらし、白胡麻、黒胡麻)、キャベツ、豚肉、わかめ、万能ねぎ
25	ディナーバケット マーガリン	パン用粉(小麦粉、粉末モルト抽出物)、食塩、パン用粉(小麦粉、粉末麦芽)、モルトエキス、イースト、ビタミンC 食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、クリーム、粉乳、乳化剤、香料、ビタミンA、着色料(カロテン)、(原材料の一部に大豆を含む)
26	ご飯	精米
27	シェフ手作りプリン 山梨県産白ワインの キャラメルソースと	牛乳、プリン(砂糖、粉末油脂、ぶどう糖、乳加工品、卵粉末、食塩、ゲル化剤(増粘多糖類)、硫酸Ca、香料、リン酸塩(Na)、乳化剤、カロチン色素、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に卵、乳成分を含む))、コーンスターチ(とうもろこしでん粉、酸化防止剤(無水亜硫酸)) キャラメルソース(白ワイン(ぶどう、酸化防止剤)、生クリーム(乳製品)、砂糖)
28	食べ過ぎ注意です。 いちごのプチロールケーキ	全卵、砂糖、小麦粉、乳等を主要原料とする食品、いちごピューレ(いちご、砂糖)、水あめ、加糖卵黄、植物油脂、ゼラチン、ラズベリー濃縮果汁、ソルビトール、乳化剤、着色料(ラック、コチニール、赤キャベツ、カロチノイド)、増粘剤(加工でん粉)、香料、(原材料の一部に乳製品、大豆を含む)
29	これぞ山梨名菓 黒みつでどうぞ! 信玄餅 「抹茶」の信玄餅 黒みつ	砂糖、麦芽糖、きな粉(大豆)、わらび粉、寒天、加工でん粉、トレハロース グラニュー糖、粉あめ、うぐいす粉、寒天、抹茶、わらび粉、加工デンプン、トレハロース、増粘多糖類、黄色4号、青色1号、(原材料の一部に大豆を含む) 水飴、果糖ブドウ糖液糖、黒糖(中国産)、糖蜜、着色料(カラメル)

## ◆ 2018年度 Buffet Menu - 夕食 A - 原材料表

No	Menu	原材料
30	そのときに美味しい フレッシュフルーツ	グレープフルーツ、パインフルーツ、ルビーグレープフルーツ、オレンジ、ぶどう、すいか
31	ホットドリンク各種	コーヒー ほうじ茶 紅茶