

2組 錦鶴

2022年3月 2日訂正版

お食事処「錦 鶴」

きぬかけ弁当

揚物の海老ポテト巻きが鶏の唐揚げに変更になりました

- 揚げ物 : 鶏唐揚げ：鶏肉・小麦粉・澱粉・醤油・砂糖・大豆油・食塩・香辛料・チキンミートパウダー・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・たまねぎ・人参・ジャガイモ・かぼちゃ・春菊・小麦粉・澱粉・コーンフラワー・粉末状 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)
- 里芋饅頭餡かけ：里芋・鶏肉・人参・きくらげ・砂糖・醤油・米醸造調味料・ブドウ糖・水飴・砂糖・食塩・アミノ酸調味料・加工澱粉・椎茸・生姜
- オクラ紫蘇の実：オクラ・紫蘇の実・白醤油・食塩・酒精・アミノ酸調味料・砂糖・酢酸 Na・しそ香料
- ハンバーグ : 鶏肉・植物性蛋白・玉葱・豚肉・豚油・乾燥マッシュポテト・ワイン・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・アミノ酸調味料。
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)
- 春雨巾着餡かけ：大豆(消泡剤・凝固剤塩化 Mg)大豆油・春雨・人参・いんげん・干びょう餡・片栗粉・鱈出汁・醤油・砂糖・味醂
- 湯葉田楽
白味噌和え : 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・グリン
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・カラメル色素・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.

○ポテサラ京湯葉和え : ポテサラ・馬鈴薯・人参・玉ねぎ・砂糖・食塩・醸造酢・乳蛋白・香辛料・グリシ
グリシリン・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16品目

写真・パンフレットはあくまでも参考まで、食材は成分表を確認下さい

〒603-8362 京都市北区衣笠馬場町43番地
TEL 075(462)4949 FAX075(463)0800



KINKAKU

金閣寺町
お食事処

錦鷲
さんかく