2024年

1	曙	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																		
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	曙	●	●	●	●		●	●			●	●	●					●		●	●	●	●		●		●	●	
一の重	なると金時栗きんとん																												
	鹿児島県産黒豚の肉団子				●		●	●														●	●		●			●	
	あわび酒蒸し										●																		
	味付数の子				●																	●							
	さつまいも甘煮																												
	紅白かまぼこ				●		●															●							
	丹波産黒豆				●																	●							
	笹よもぎ餅																					●							
	有頭海老	●			●																	●							
	若桃甘露煮																										●		
二の重	豚角煮				●		●	●														●			●				
	こんにゃく煮				●															●		●							
	六角里芋煮				●															●		●							
	花形人参				●															●		●							
	アンデスポークパストラミ																								●				
	味付いくら				●								●									●							
	伊達巻				●		●															●							
	金ごま田作り				●													●				●							
	ゆず入り生酢																												
	ぶり照焼				●																	●							
三の重	れんこん煮				●															●		●							
	しいたけ煮				●															●		●							
	たけのこ煮				●															●		●							
	花形人参				●															●		●							
	寿高野煮																			●		●							
	くるみ砂糖がけ			●																									
	花餅							●														●							
	ほたて雲丹焼				●																	●							
	海鮮カナダホッキ貝入りサラダ	●	●		●		●	●				●									●	●							
	合鴨スモーク																												
	たたき牛蒡				●													●											
	にしん入り昆布巻				●																	●							
	たこやわらか煮				●																	●							

2024年

2	彩梅	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	彩梅	●	●	●	●		●	●				●	●					●		●	●	●	●		●		●	●	
一の重	なると金時栗きんとん																												
	紅白かまぼこ				●		●															●							
	金ごま田作り				●													●				●							
	若桃甘露煮																										●		
	丹波産黒豆				●																	●							
	有頭海老	●			●																	●							
	伊達巻				●		●															●							
	くるみ砂糖がけ			●																									
	味付数の子				●																	●							
	笹よもぎ餅																					●							
	花餅							●														●							
	豚角煮				●		●	●														●			●				
二の重	六角里芋煮				●															●		●							
	れんこん煮				●															●		●							
	しいたけ煮				●															●		●							
	寿高野煮																			●		●							
	たけのこ煮				●															●		●							
	花形人参				●															●		●							
	さつまいも甘煮																												
	こんにゃく煮				●															●		●							
	たたき牛蒡				●													●											
	にしん入り昆布巻				●																	●							
	紅白生酢																												
	味付いくら				●								●									●							
	鹿児島県産黒豚の肉団子				●		●	●														●	●		●			●	
	たこやわらか煮				●																	●							
	ほたて雲丹焼				●																	●							
	海鮮カナダホッキ貝入りサラダ	●	●		●		●	●				●									●	●							
	ぶり照焼				●																	●							
	若桃甘露煮																										●		

2024年

3	慶	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	慶	●		●	●		●	●			●	●	●				●		●	●	●	●	●		●		●		
一の重	くるみちりめん			●	●																	●							
	味付数の子				●															●		●							
	京都九条ネギ鶏つくね天				●																	●	●						
	牛ごぼう八幡巻				●												●					●							
	金柑蜜煮																												
	いか黄金焼											●																	
	さつま芋レモン煮																												
	鰊入り昆布巻				●																	●							
	チキンロール				●																	●	●						
	笹麩				●																								
	紅白かまぼこ	●					●															●							
	有頭海老煮	●			●			●														●							
	ふくさ焼				●		●															●							
	合鴨スモーク																												
	若桃甘露煮																										●		
二の重	五福なます				●																	●							
	合鴨ロール				●			●														●							
	しそ白魚																				●								
	あわび煮貝				●						●											●							
	島ぶり照焼				●																	●							
	松阪牛の時雨煮				●												●					●							
	銀鮭				●														●			●							
	たこの照焼				●																	●							
	帆立煮				●																	●							
	大根なます				●																	●							
	花餅																												
三の重	れんこん煮				●																	●							
	六角里芋煮				●																	●							
	筍穂先煮				●																	●							
	梅型人参煮				●																	●							
	ごぼう煮				●																	●							
	ふき煮				●			●														●							
	椎茸煮				●																	●							
	高野豆腐煮				●																	●							
	花びら麩				●																	●							
	田作り				●																	●							
	豚角煮				●		●	●														●			●				
	伊達巻				●		●																						
	安納芋入りきんとん																												
	栗甘露煮																												
	黒豆煮																					●							
	ちょろぎ																												
	いくら醤油漬				●		●						●									●							

2024年

4	八百彦本店　雅	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																		
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	八百彦本店　雅	●	●	●	●		●	●				●	●	●			●	●	●	●	●	●	●		●		●		●
一の重	いくら醤油漬				●								●									●							
	紅白なます																												
	黒豆煮																					●							
	栗渋皮煮																												
	栗きんとん																												
	味付数の子				●																	●							
	松前漬				●							●										●							
	有頭海老煮	●																											
	田作り				●																	●							
	くるみ飴炊き			●																									
	紅白かまぼこ						●																						
	伊達巻						●																						
	金柑蜜煮																												
	花酢蓮根																												
	いか黄金焼											●																	
	にしん昆布巻				●																	●							
二の重	キスのエスカベッシュ				●		●																						
	スモークサーモントラウトのマリネ																		●										
	青ザーサイ				●													●				●	●						
	中華クラゲ				●													●				●							
	チーズ入りミートテリーヌ				●		●	●									●						●		●				
	紅茶合鴨スモーク																												
	スタッフドオリーブ																												
	あんずシロップ漬																												
	ローストビーフ				●		●	●						●			●					●	●						
	黒酢酢豚				●		●															●			●				
	帆立と香草テリーヌ		●		●		●	●														●							
	ホッキ貝サラダ						●	●				●									●	●							●
	海老のチリソース	●																				●							
三の重	若鶏塩糀焼				●																	●	●						
	帆立照焼				●																	●							
	市松サラミチーズ				●		●	●									●				●	●	●		●				
	花餅																					●							
	角うに				●		●	●													●	●							
	こはだ粟漬																												
	サーモントラウト西京焼				●														●		●	●							
	若桃シロップ漬																										●		
	子持昆布山海和え				●															●		●							
	鱈子旨煮				●												●					●							
	射込高野				●		●	●														●							
	梅人参煮				●																	●							
	椎茸煮				●																	●							
	さつまいも甘露煮																												
	筍煮				●																	●							
	ふき煮				●																	●							
	焼き湯葉巻				●			●														●							

2024年

5	八百彦本店　華	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																		
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	八百彦本店　華	●		●	●		●	●			●	●	●	●			●	●	●	●	●	●	●		●		●		●
一の重	いくら醤油漬				●								●									●							
	甘海老糀漬	●																											
	角うに				●		●	●													●	●							
	こはだ粟漬																												
	栗きんとん																												
	栗渋皮煮																												
	アフリカミナミイセエビのマヨチリソース	●			●		●	●										●			●	●	●		●				●
	金柑蜜煮																												
	黒豆煮																					●							
	味付数の子				●																	●							
	松前漬				●							●										●							
	田作り				●																	●							
	くるみ飴炊き			●																									
二の重	キスのエスカベッシュ				●		●																						
	スモークサーモントラウトのマリネ																		●										
	子持昆布山海和え				●															●		●							
	鱈子旨煮				●												●					●							
	チーズキッシュ				●		●	●											●		●	●	●		●				
	レザンアルメット				●			●																					
	塩トマト甘納豆																												
	チーズ入りミートテリーヌ				●		●	●									●						●		●				
	スタッフドオリーブ																												
	市松サラミチーズ				●		●	●									●				●	●	●		●				
	ローストビーフ				●		●	●						●			●					●	●						
	スパイシーミートテリーヌ				●		●										●					●			●				
	若鶏塩糀焼				●																	●	●						
三の重	紅白かまぼこ						●																						
	いか黄金焼											●																	
	伊達巻						●																						
	紅茶合鴨スモーク																												
	野沢菜入りわさび漬				●		●															●							
	鮑やわらか煮（わかめ旨煮添え）				●						●											●							
	紅白なます																												
	鰆焼魚				●																	●							
	若桃シロップ漬																										●		
	黒酢酢豚				●		●															●			●				
	海老のチリソース	●																				●							
四の重	花餅																					●							
	サーモントラウト西京焼				●														●		●	●							
	帆立照焼				●																	●							
	昆布巻				●																	●							
	有頭海老煮	●																											
	花酢蓮根																												
	栗甘露煮																												
	射込高野				●		●	●														●							
	椎茸煮				●																	●							
	梅人参煮				●																	●							
	さつまいも甘露煮																												
	筍煮				●																	●							
	ふき煮				●																	●							
	焼き湯葉巻				●			●														●							

2024年

6	八百彦本店　奏	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	八百彦本店　奏	●	●	●	●		●	●			●	●	●				●		●	●	●	●	●		●				●
一の重	金柑蜜煮																												
	伊達巻						●																						
	紅白かまぼこ						●																						
	干柿																												
	紅茶合鴨スモーク																												
	いくら醤油漬				●								●							●		●							
	甘海老糀漬	●																											
	黒豆煮																					●							
	蝦夷あわび旨煮				●						●											●							
	松前漬				●							●										●							
	鶏松風焼				●																	●	●						
	にしん昆布巻				●																	●							
	花酢蓮根																												
	いか黄金焼											●																	
	味付数の子				●																	●							
	くるみ飴炊き			●																									
	田作り				●																	●							
	栗きんとん																												
	栗渋皮煮																												
	帆立照焼				●																	●							
	陣笠椎茸	●			●																	●							
	有頭海老煮	●																											
二の重	鰆焼魚				●																	●							
	海老塩焼	●			●																	●							
	栗甘露煮																												
	ローストビーフ				●		●	●									●					●	●		●				●
	スモークサーモントラウトのマリネ																		●										
	スパイシーミートテリーヌ				●		●										●					●			●				
	プルーンの赤ワイン煮																												
	チーズキッシュ				●		●	●											●		●	●	●		●				
	チーズ入りミートテリーヌ				●		●	●									●						●		●				
	スタッフドオリーブ																												
	蟹爪一夜干		●																										
	チェダーシュリンプサラダ	●					●	●														●							●
	焼き湯葉巻				●			●														●							
	蟹味団子	●	●		●		●															●							
	梅人参煮				●																	●							
	筍煮				●																	●							
	たこ照焼				●																	●	●						

2024年

7	濱登久　三段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																		
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	濱登久　三段重	●	●	●	●		●	●			●	●	●				●		●	●		●					●		
一の重	伊勢海老	●			●																	●							
	鰹くるみ			●	●																	●							
	ごまめ				●																	●							
	金粉黒豆																					●							
	奉書巻																												
	金柑甘露煮																												
	錦糸巻				●		●	●											●			●							
	数の子				●															●		●							
	龍飛巻				●		●															●							
	烏賊チーズ						●	●				●																	
	烏賊このわた和え				●							●																	
	なます																												
	いくら				●								●									●							
	唐千寿						●															●							
	寿人参																												
二の重	鮑旨煮				●						●											●							
	有頭海老	●			●															●		●							
	人参紅梅				●																	●							
	大根白梅																												
	姫くわい																												
	絹さや																												
	鰆柚庵焼				●																	●							
	里芋田楽				●		●	●														●							
	サーモン柚庵焼				●														●			●							
	たらこ昆布巻				●																	●							
	棒だら				●																	●							
	栗甘露煮																												
	子旨煮				●																	●							
	鰊昆布巻				●															●		●							
三の重	湯葉煮				●															●		●							
	ひねり蒟蒻				●															●		●							
	蒲鉾				●		●															●							
	数の子粕漬				●																	●							
	伊達巻				●		●	●														●							
	花豆煮				●																	●							
	焼栗金紙包み																												
	蝦夷鮑				●						●											●							
	蟹土佐酢		●		●																	●							
	昆布巻				●															●		●							
	若桃甘露煮																										●		
	牛肉味噌漬け焼き				●												●					●							
	栗きんとん				●																	●							
	穴子八幡巻				●															●		●							
	バイ貝				●																	●							

2024年

8	濱登久　和風おせち二段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	濱登久　和風おせち二段重	●	●	●	●		●	●			●	●	●				●		●	●	●	●	●		●		●		●
一の重	鰆柚庵焼き				●																	●							
	合鴨ロース				●																	●							
	松風うに焼き				●		●	●												●	●	●							
	穴子八幡巻				●															●		●							
	棒鱈				●																	●							
	里芋田楽				●		●	●														●							
	栗甘露煮																												
	サーモン柚庵焼き				●														●			●							
	桃甘露煮																										●		
	鰹胡桃			●	●																	●							
	いか団子				●		●					●										●							
	牛肉味噌漬焼き				●												●					●							
	陣笠				●		●													●		●							
	博多高野	●			●		●															●							
	有頭海老	●			●															●		●							
	バイ貝				●																	●							
	姫くわい																												
	蝦夷鮑				●						●											●							
	人参紅梅				●																	●							
	長大根白梅																												
	亀筍				●															●		●							
	絹さや																												
二の重	蒲鉾				●		●															●							
	ひねり蒟蒻				●															●		●							
	黒豆																					●							
	伊達巻				●		●	●														●							
	花豆煮				●																	●							
	湯葉煮				●															●		●							
	ごまめ				●																	●							
	いくらなます												●																
	チキンマリネ																						●						●
	一口昆布巻				●															●		●							
	栗きんとん				●																	●							
	かに風味サラダ	●	●		●		●	●													●	●			●				●
	寿人参																												
	手長海老	●			●																	●							

2024年

9	松浦商店　悠	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	松浦商店　悠	●			●		●	●				●	●							●		●	●				●		
一の重	紅白かまぼこ				●																	●							
	若桃甘露煮																										●		
	合鴨ロール				●			●														●							
	鶏つくね串				●		●	●														●	●						
	田作り				●																	●							
	れんこん煮				●																	●							
	ごぼう煮				●																	●							
	竹の子煮				●																	●							
	蒟蒻煮				●																	●							
	丸里芋煮				●																	●							
	伊達巻				●		●																						
	黒豆煮																					●							
	有頭海老煮	●			●			●														●							
	安納芋入りきんとん																												
	栗甘露煮																												
	ぶり照焼				●																	●							
	花びら麸				●																	●							
	高野豆腐煮				●																	●							
	大根なます				●																	●							
	いくら醤油漬				●		●						●									●							
	味付数の子				●															●		●							
	たこの照焼				●																	●							
	笹麸				●																								
	いか黄金焼											●																	
	鰊入り昆布巻				●																	●							

2024年

10	宴	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	宴	●	●		●		●	●			●	●		●	●		●	●	●	●	●	●	●		●		●		●
一の重	よもぎ笹餅				●																	●							
	カシューナッツのあめだき														●			●				●							
	海鮮グラタン	●			●		●	●				●																	
	木耳と湯葉の炒めもの				●													●				●							
	肉団子				●		●	●									●					●	●		●				
	海老の艶煮	●			●															●		●							
	月餅				●		●											●				●			●				
	黒糖ローストポーク						●															●			●				
	若桃の甘露煮																										●		
	若鶏の明太ロール				●		●	●													●	●	●						
	中華風蒸し鶏				●													●				●	●		●				
	海老のチリソース煮	●			●													●				●	●						
二の重	豚の角煮				●																	●			●				
	カニ爪フライ		●		●		●															●							
	紅チャーシュー				●													●				●			●				
	鮑の旨煮				●						●											●							
	あかにし貝串				●																	●							
	味付けフカヒレ				●															●		●							
	ベーコンドック				●		●	●									●				●	●	●		●				
	ザーサイ蒸し鶏				●													●				●	●		●				
	中華風セロり																												●
	イカ短冊雲丹焼				●							●							●			●							
	栗きんとん													●															
三の重	中華クラゲ				●													●				●							
	菊花くらくら和え				●																	●							
	中華風帆立	●			●													●				●							
	黒豆煮				●																	●							
	牛パストラミ				●			●									●	●			●	●	●		●				
	エッグタルト				●		●	●														●							
	わさび焼売				●		●											●				●	●		●				
	花餅(桃)																					●							
	ごま団子																	●				●							
	チンジャオロースー				●													●				●	●		●				
	タコの旨煮				●																	●							
	白ゴマ金時																	●				●							
	金柑の甘露煮																												
	笹巻トマト						●	●														●							
	笹巻マンゴー						●	●														●							
	黒酢風酢豚				●																	●			●				

2024年

11	千賀屋謹製迎春おせち料理「彩華千」和風三段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	千賀屋謹製迎春おせち料理「彩華千」和風三段重	●		●	●		●	●			●	●	●		●		●	●	●		●	●	●		●		●	●	
一の重	酢牛蒡																	●											
	梅真丈				●		●															●						●	
	蝦小倉煮				●														●			●							
	ごまさつま																	●				●							
	紅白結び餅							●														●							
	渋皮付き栗金団																												
	カシューナッツ飴炊き				●										●			●				●							
	烏賊黄金焼				●							●										●							
	若桃甘露煮																										●		
	くるみ煮			●	●																	●							
	ロブスター	●																											
	伊達巻				●		●															●							
	紅鮭昆布巻				●														●			●							
	赤魚南蛮漬				●																	●							
	手毬餅まんじゅう							●														●							
	焼き帆立				●																	●							
	錦玉子				●		●															●							
	紅白なます				●																								
	紅白錦糸巻				●		●												●		●	●							
	あかね真丈	●			●		●					●										●							
	数の子鼈甲漬				●																	●							
	さごしの昆布〆																				●								
二の重	海老マリネ	●																											
	豚角煮				●			●														●			●				
	紫芋金団																												
	白身魚のエスカベッシュ				●																								
	こんにゃく旨煮				●																	●							
	紅鮭白醤油焼				●														●			●							
	烏賊松笠白焼				●							●										●							
	紅白祝袋							●														●							
	あわび旨煮				●						●											●							
	金柑甘露煮																												
	はかた地どりのテリーヌ				●		●	●														●	●						
	祝い海老	●			●																	●							
	鰆西京焼																					●							
	栗のし鶏				●		●															●	●						
	ローズサーモン																		●										
	たら旨煮				●																	●							
	魚の子旨煮				●																	●							
	蝦生姜																												
三の重	穴子八幡巻				●																	●							
	貝雲丹和え				●		●															●							
	湯葉旨煮				●		●															●							
	新緑ふくさ				●		●															●							
	田作り				●																	●							
	白花豆																												
	鶏照焼				●																	●	●						
	松前漬				●							●										●							
	柚子くらげ				●																								
	金箔黒豆				●																	●							
	あかにし貝旨煮				●																	●							
	いくら醤油漬				●								●									●							
	ままかり酢漬け柚子風味				●																	●							
	海老紅白奉書	●			●																								
	柚子鶏つくね				●		●														●	●	●					●	
	鶏の三色巻				●																	●	●						
	牛肉とごぼうしぐれ煮				●												●					●							
	椎茸旨煮				●																	●							
	寿高野豆腐				●																	●							
	柚子オーロラ																												

2024年

12	千賀屋謹製迎春おせち料理「金千華」和風三段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	千賀屋謹製迎春おせち料理「金千華」和風三段重	●		●	●		●	●				●	●				●	●	●		●	●	●				●	●	
一の重	金箔黒豆				●																	●							
	紅鮭昆布巻				●														●			●							
	烏賊黄金焼				●							●										●							
	金柑甘露煮																												
	数の子鼈甲漬				●																	●							
	ばい貝串刺				●																	●							
	祝い海老	●			●																	●							
	渋皮付き栗金団																												
	白花豆																												
	田作り				●																	●							
	梅かんざし							●																					
二の重	新緑ふくさ				●		●															●							
	湯葉旨煮				●		●															●							
	手毬餅							●														●							
	くるみ煮			●	●																	●							
	あかね真丈	●			●		●					●										●							
	紅鮭白醤油焼				●														●			●							
	こんにゃく旨煮				●																	●							
	寿栗甘露煮																												
	錦玉子				●		●															●							
	たら旨煮				●																	●							
三の重	牛肉ごぼう時雨煮				●												●					●							
	柚子鶏つくね				●		●														●	●	●					●	
	梅真丈				●		●															●						●	
	紅白なます				●																								
	いくら醤油漬				●								●									●							
	ごまさつま																	●				●							
	ままかり酢漬け柚子風味				●																	●							
	若桃甘露煮																										●		
	寿高野豆腐				●																	●							
	鰆西京焼																					●							
	柚子オーロラ																												
	伊達巻				●		●															●							

2024年

13	千賀屋謹製　和洋中折衷おせち　三段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	千賀屋謹製迎春おせち料理「金千華」和風三段重	●	●		●		●	●			●	●					●	●	●		●	●	●		●	●	●	●	●
一の重	酢牛蒡																	●											
	穴子八幡巻				●																	●							
	梅真丈				●		●															●						●	
	伊達巻				●		●																						
	渋皮付き栗金団																												
	金箔黒豆				●																	●							
	烏賊松笠白焼				●							●										●							
	祝い海老	●			●																	●							
	数の子鼈甲漬				●																	●							
	紅白なます				●																								
	紅白錦糸巻				●		●												●		●	●							
	梅かんざし							●																					
二の重	海鮮サラダ				●		●	●				●									●	●							●
	ベーコンチーズ				●		●	●									●				●	●	●		●				
	若桃甘露煮																										●		
	ローズサーモン																		●										
	イタリアンソーセージ																				●	●			●				
	白身魚のエスカベッシュ				●																								
	ビーフパストラミ				●			●									●					●	●		●				
	紅ずわいかに爪		●																										
	海老マヨ	●			●		●	●														●							
	海老とブロッコリーのテリーヌ	●			●		●	●														●							
三の重	ごまだんご																	●				●							
	金柑甘露煮																												
	トンポーロー				●																	●			●				●
	紫芋金団																												
	海老チリ	●			●		●	●										●				●							
	合鴨スモーク																												
	スモークチキン																						●						
	ふかひれ姿煮				●																	●	●		●				
	あわびのオイスターソース煮				●						●											●							
	黒酢肉団子				●		●	●										●				●	●			●			

2024年

14	千賀屋謹製　迎春おせち料理「舞千」和風二折	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	千賀屋謹製　迎春おせち料理「舞千」和風二折	●		●	●		●	●				●	●					●	●		●	●	●				●	●	
	田作り				●																	●							
	昆布巻				●																	●							
	たら旨煮				●																	●							
	紅鮭白醤油焼				●														●			●							
	焼き帆立				●																	●							
	錦玉子				●		●															●							
	若桃甘露煮																										●		
	鶏照焼				●																	●	●						
	柚子鶏つくね				●		●														●	●	●					●	
	梅真丈				●		●															●						●	
	くるみ煮			●	●																	●							
	栗金団																												
	紅白なます				●																								
	いくら醤油漬				●								●									●							
	丹波黒大豆蜜煮				●																	●							
	伊達巻				●		●															●							
	手毬餅							●														●							
	祝い海老	●			●																	●							
	穴子八幡巻				●																	●							
	新緑ふくさ				●		●															●							
	烏賊松笠白焼				●							●										●							
	数の子鼈甲漬				●																	●							
	酢牛蒡																	●											
	海老紅白奉書	●			●																								
	紅白錦糸巻				●		●												●		●	●							
	梅かんざし							●																					

2024年

15	一乃松　福おせち和風二段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																		
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	一乃松　福おせち和風二段重	●		●	●		●	●			●	●	●				●	●	●	●	●	●	●		●		●		●
一の重	紅白かまぼこ				●		●																						
	若桃甘露煮																										●		
	牛笹巻				●												●					●							
	梅貝旨煮				●																	●							
	伊達巻				●		●															●							
	かつおくるみ			●	●																	●							
	丸十レモン煮																												
	合鴨ロース																												
	いか黄金焼											●																	
	帆刺黄金松前				●							●										●							
	花百合根甘露																												
	海老艶煮	●			●																	●							
	金柑甘露煮																												
	たたき牛蒡				●													●				●							
	一口昆布巻				●																	●							
	棒だら				●																	●							
	栗甘露煮																												
	芋きんとん																												
	いくら醤油漬				●								●									●							
	紅白なます																			●									
	蓮根柚子マリネ				●			●										●				●							
	黒豆煮																					●							
	鶏梅ごぼう巻				●			●														●	●		●				
	ぶり照焼				●																	●							●
	田作り				●																	●							
二の重	あわびやわらか煮				●						●											●							
	茶巾煮				●																	●							
	ほたて照焼				●		●													●		●							
	射込牛蒡				●		●															●	●						
	梅麩煮				●																	●							
	にしん幽庵焼				●																	●							
	赤魚西京焼						●															●							
	寿高野豆腐煮				●																	●							
	松葉だこ旨煮				●																	●							
	さつま芋甘露煮六角																												
	梅人参煮				●																	●							
	巻き湯葉				●															●		●							
	味付数の子				●																	●							
	小袖昆布巻き				●																	●							
	かつお薫やわらか煮				●														●	●		●							
	信田三色巻				●		●															●							
	こはだかぶら漬け																												
	焼鳥つくね				●		●														●	●	●		●				
	豚肉二色巻				●		●	●														●	●		●				

2024年

16	一乃松　福おせち和風一段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	一乃松　福おせち和風一段重	●		●	●		●	●			●		●				●	●		●	●	●	●		●		●		●
一の重	伊達巻				●		●															●							
	棒だら				●																	●							
	合鴨ロース																												
	金柑甘露煮																												
	鶏梅ごぼう巻				●			●														●	●		●				
	八幡こんにゃく煮				●																	●							
	若桃甘露煮																										●		
	ぶり照焼				●																	●							●
	丸十レモン煮																												
	紅白かまぼこ				●		●																						
	一口昆布巻き				●																	●							
	たたきごぼう				●													●				●							
	茶巾煮				●																	●							
	梅麩煮				●																	●							
	あわびやわらか煮				●						●											●							
	牛笹巻				●												●					●							
	海老艶煮	●			●																	●							
	椎茸旨煮				●																	●							
	黒豆煮																					●							
	芋きんとん																												
	栗甘露煮																												
	鯛竜皮巻																				●								
	蓮根柚子マリネ				●			●										●				●							
	いくら醤油漬				●								●									●							
	紅白なます																			●									
	味付数の子				●																	●							
	かつおくるみ			●	●																	●							

2024年

17	千里山荘　おせち三段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	千里山荘　おせち三段重	●	●	●	●		●	●			●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	●		●		●		●
一の重	鰤照焼				●																	●							
	柚子餡餅																					●							
	ローストビーフ(ポン酢付)				●												●					●							
	数の子醤油漬				●															●		●							
	甘海老麹漬	●																											
	海老旨煮	●			●																	●							
	大根田舎煮				●																	●							
	田作りカシューナッツ和え				●										●							●							
	おくらわさび風味				●																	●							
	鮑生姜煮				●						●											●							
	だし若布																												
	トリュフ入りレーズン松風				●		●															●	●						
	赤魚西京焼																					●							
	伊達巻柚子風味				●		●																						
	蟹真丈		●		●		●	●														●							
	ほたるいかしぐれ煮				●							●										●							
二の重	湯葉含め煮				●															●		●							
	鮭骨昆布巻				●														●			●							
	味付菜の花																												
	梅麩				●															●		●							
	クリームチーズスモークサーモン巻							●											●		●								
	ふくさ玉子				●		●	●												●		●							
	若桃蜜煮																										●		
	鮭ルイベ漬いくら掛け				●								●						●			●							
	立山ポーク味噌漬																					●			●				
	蛸やわらか煮				●																	●							
	玉こんにゃく旨煮				●															●		●							
	真鯛の塩麹焼きトマトソース				●																								
	玉ねぎ甘酢漬				●																								
	穴子八幡巻				●																	●							
	きんぴらごぼう				●													●				●							
	杏子さわやか煮																												
	合鴨ロースからし風味				●																	●							
	筍旨煮				●															●		●							
	椎茸旨煮				●																	●							
三の重	和風ミートローフ				●		●										●					●	●		●				
	鰊の黄味酢掛け				●		●																						●
	白きくらげ甘酢漬				●																								
	帆立燻製																												
	五郎島金時の渋皮栗きんとん																												
	いちじく入りクリームチーズ							●													●	●							
	黒豆金箔																					●							
	蟹の土佐酢ジュレ		●		●															●	●	●							
	紅白なます				●																								
	かじき昆布〆				●																								
	鶏の燻製チーズソース				●		●	●														●	●		●				
	くるみ甘露煮			●																									

2024年

18	千里山荘　おせち二段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	千里山荘　おせち二段重	●	●		●		●	●			●	●	●		●				●	●	●	●	●		●		●		●
一の重	合鴨パストラミ																												
	ふくさ玉子				●		●	●												●		●							
	黒豆金箔																					●							
	手毬餅																					●							
	蟹真丈		●		●		●	●														●							
	ほたるいかしぐれ煮				●							●										●							
	鶏の燻製チーズソース掛け				●		●	●														●	●		●				
	おくらわさび風味				●																	●							
	鰤照焼				●																	●							
	大豆やわらか煮				●																	●							
	田作りカシューナッツ和え				●										●							●							
	鮭ルイベ漬いくら掛け				●								●						●			●							
	海老旨煮	●			●																	●							
	トリュフ入りレーズン松風				●		●															●	●						
	数の子醤油漬				●															●		●							
二の重	鰊の黄味酢掛け				●		●																						●
	玉ねぎ甘酢漬				●																								
	ペッパードロップ																												
	オリージュ豚のスモークロースト																								●				
	かじき昆布〆				●																								
	くらげ入り紅白なます				●																								
	鮑生姜煮				●						●											●							
	大根田舎煮				●																	●							
	帆立燻製																												
	梅麩				●															●		●							
	鮭骨昆布巻				●														●			●							
	蛸やわらか煮				●																	●							
	杏子さわやか煮																												
	味付菜の花																												
	いちじく入りクリームチーズ							●													●	●							
	スモークサーモンケッパー添え																		●										
	若桃蜜煮																										●		
	白きくらげ甘酢漬				●																								
	五郎島金時の渋皮栗きんとん																												

2024年

19	加賀屋おせち和風三段重きらめき	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																		
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	加賀屋おせち和風三段重きらめき	●		●	●		●	●			●	●					●	●		●	●	●	●		●		●		
一の重	能登青かぶら寿司																												
	鮑うま煮				●						●											●							
	柚餅子				●																	●							
	金箔蒲鉾						●													●	●	●							
	かじき昆布〆																												
	赤魚の唐蒸し				●		●	●														●							
	よもぎ結びすだれ麩煮				●			●														●							
	伊達巻き				●		●															●							
	若桃シロップ漬け																										●		
	合鴨のくんせい																												
	手まり餅																					●							
	帆立のくんせい																												
	いか雲丹焼き				●		●					●										●							
二の重	黒毛和牛西京味噌ローストビーフ				●												●			●		●							
	能登産なまこ酢				●																	●							
	能登産干し柿バター寄せ							●																					
	鰤照り焼き				●																	●							
	五郎島金時芋のきんとん																												
	ほたるいかいしる風味焼き				●							●										●							
	白えび甘酢漬け	●			●																	●							
	豚角煮				●																	●			●				
	鶏肉の塩糀焼き																						●						
	くるみ甘露煮			●	●													●				●							
	田作り煮				●																	●							
	大根と人参の紅白なます																												
	味付け子持ち昆布				●															●		●							
	野菜マリネ				●															●		●							
	パプリカマリネ				●																	●							
	昆布甘酢漬け				●																	●							
	黒豆煮金粉飾り																					●							
	れんこん山葵風味				●																	●							
三の重	能登産さざえ糀漬け(瓶詰)																												
	裏白椎茸煮(能登115使用)				●																	●							
	車海老煮	●			●																	●							
	鶏の松風				●		●															●	●						
	牛肉八幡巻き				●												●					●							
	あんころ笹包み(ルビーロマン果汁入)																												
	味付け数の子				●																	●							
	真鱈の旨煮				●																	●							
	たこ山椒煮				●																	●							
	焼き栗																												
	巻き湯葉煮(いしる風味)				●							●								●		●							
	金時草麩オランダ煮				●																	●							
	れんこん煮(いしる風味)				●							●								●		●							
	綱こんにゃく旨煮				●																	●							
	竹の子煮				●																	●							
	ふき煮				●															●		●							
	人参煮				●																	●							

2024年

20	銭屋　和風二段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																		
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	銭屋　和風二段重	●			●		●					●	●					●		●		●	●		●		●	●	
一の重	伊勢海老	●			●																	●							
	れんこん煮				●															●		●							
	菊かぶら																												
	さつま芋煮				●															●		●							
	絹さや旨煮																			●									
	金柑煮																												
	椎茸煮				●																	●							
	手まり餅																					●							
	餅玉ちらし				●																	●						●	
	若桃甘露煮																										●		
	先筍旨煮				●															●		●							
	たら旨煮				●																	●							
	味付数の子				●															●		●							
	梅人参				●															●		●							
	いくらかぶら酢				●								●									●							
	ほたて山椒煮				●																	●							
	合鴨ロース				●																	●							
	くわい旨煮				●																	●							
	紅白かまぼこ																												
	空豆旨煮																			●									
	たたき酢ごぼう				●													●				●							
	一口昆布巻				●																	●							
	渋皮栗甘露煮																												
	栗甘露煮																												
	黒豆煮				●																	●							
二の重	笹巾着餅				●																	●						●	
	菊かぶら																												
	くわい旨煮				●																	●							
	若桃甘露煮																										●		
	ぶり幽庵焼				●																	●							
	たこ足旨煮				●																	●							
	空豆旨煮																			●									
	伊達巻				●		●															●							
	紅白かまぼこ																												
	車海老つや煮	●			●																	●							
	梅貝旨煮				●																	●							
	梅人参				●															●		●							
	絹さや旨煮																			●									
	金柑煮																												
	いか醤油焼				●							●										●							
	鶏八幡巻				●		●													●		●	●						
	もち豚角煮				●															●		●			●				
	ふき旨煮				●															●		●							
	手まり餅																					●							
	紅白なます				●															●		●							
	田作り				●																	●							
	餅玉ちらし				●																	●						●	

2024年

21	金沢迎賓館金茶寮　金沢迎賓館参段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																		
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	金沢迎賓館金茶寮　金沢迎賓館参段重	●	●	●	●		●	●					●				●	●	●	●	●	●	●		●		●		●
一の重	笹包み餡入り麸饅頭				●																								
	ふき煮				●																	●							
	筍醤油煮				●																	●							
	手まり麸含め煮				●														●			●							
	小芋田舎煮				●														●			●							
	煮牛蒡				●													●				●							
	ぶり照焼				●																	●							
	蓮根旨煮				●																	●							
	にしん甘露煮				●																	●							
	金柑蜜煮																												
	若桃シロップ漬																										●		
	梅型人参煮				●																	●							
	たたき牛蒡醤油煮				●													●				●							
	結びすだれ麸含め煮				●			●														●							
	たらこ昆布巻				●																	●							
	さつまいも甘煮																												
	さわら味噌漬焼																					●							
	海老旨煮	●			●			●														●							
	椎茸煮				●																	●							
	梅型生麸煮				●																	●							
	穴子八幡巻				●																	●							
二の重	黒かじき昆布〆																												
	海老サラダ	●	●		●		●	●													●	●			●				●
	紅白かまぼこ				●		●															●							
	鱚うに焼						●															●							
	かぶらのマリネ																												
	田作り				●																	●							
	くるみ煮			●																									
	金団と栗甘露煮(金団)																												
	金団と栗甘露煮(栗)																												
	黒豆煮				●																	●							
	筍木の芽和え				●		●															●							
	伊達巻				●		●															●							
	かぶら寿し																												
	餡入りごま団子							●										●				●							
	餡入り梅型餅							●														●							
三の重	菜の花おひたし				●																	●							
	煮牛蒡				●													●				●							
	味付数の子				●															●		●							
	合鴨スモーク																												
	サーモンと野菜のマリネ																		●			●							
	紅白なます																												
	ますいくら醤油漬				●								●									●							
	真鱈含め煮				●																	●							
	酢だこ																					●							●
	牛肉いんげん巻				●		●										●					●	●						
	鱧南蛮漬				●																	●							
	味付わらび				●																	●							
	鶏八幡巻				●																	●	●						

2024年

22	金沢迎賓館金茶寮　六寸角二段重	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	金沢迎賓館金茶寮　六寸角二段重	●		●	●		●	●				●	●					●	●	●	●	●	●						
一の重	茎わかめ胡麻油和え				●													●				●							
	数の子醤油漬				●															●		●							
	黒豆煮																					●							
	野菜とトラウトサーモンのマリネ																		●			●							
	たらこ昆布巻				●																	●							
	たたき牛蒡醤油煮				●													●				●							
	海老煮	●			●															●		●							
	筍土佐煮				●			●														●							
	青そら豆蜜煮																												
	手まり餅																					●							
	椎茸煮				●																	●							
	梅型人参煮				●																	●							
	味付青銀杏				●																	●							
	結びすだれ麸含め煮				●																	●							
	紅鮭昆布巻				●														●			●							
	金柑蜜煮																												
	穴子八幡巻				●																	●							
	合鴨ロース焼スライス				●																	●							
	赤小梅蜜煮																												
	ぶり照焼				●																	●							
	伊達巻				●		●															●							
二の重	黒かじき昆布〆																												
	金団と栗甘露煮																												
	あさり時雨煮				●															●		●							
	紅白なます																												
	いくら醤油漬				●								●									●							
	くるみ煮			●																									
	ごり佃煮				●																	●							
	紅白かまぼこ				●		●																						
	ぶり醤油煮				●																	●							
	青小梅蜜煮																												
	山くらげとくらげの菊花甘酢漬				●																	●							
	鶏肉八幡巻				●																	●	●						
	赤小梅蜜煮																												
	菜の花おひたし																					●							
	筍木の芽和え				●							●									●	●							
	くらげの梅肉和え																												
	餡入り梅型餅							●														●							

2024年

23	ANAクラウンプラザホテル金沢　和洋中三段重1/2	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	ANAクラウンプラザホテル金沢　和洋中三段重	●	●	●	●		●	●			●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●		●				●
一の重	伊達巻				●		●															●							
	塩そら豆						●																						
	蟹砧巻		●																										
	片口鰯の田作り				●																	●							
	くるみ飴焚き			●																									
	焼ホタルイカ				●							●										●							
	白蒲鉾				●																	●							
	紅蒲鉾				●																	●							
	鰻の高菜巻				●		●															●	●						
	龍皮巻				●		●														●	●							
	蓮根煮				●																	●							
	海老艶煮	●			●		●															●							
	筍土佐煮				●			●														●							
	花餅飾り				●																	●							
	本からすみ入奉書飾り																												
	鱈子昆布巻				●																	●							
	梅麩甘煮				●			●														●							
	牛蒡煮				●													●				●							
	舞玉しだれ餅							●														●							
	黒豆煮																					●							
	栗きんとん																												
	数の子醤油漬け				●															●		●							
	いくらなます				●								●									●							
	鰤照焼き				●																	●							
	花百合根の甘露煮																												
二の重	ビーフパイ				●		●	●									●					●	●		●				
	生ハムのチーズロール							●																	●				
	ミニ赤ピーマンピクルス																												
	ミニ黄ピーマンピクルス																												
	フォアグラとトリュフのリエット				●		●	●														●	●						
	鯛と野菜の砧巻				●		●															●	●						
	北欧サラダキャビア添え				●		●	●														●							●
	合鴨のオレンジソース煮				●									●						●		●							
	スタッフドオリーブ																												
	塩漬けオリーブ																												
	トリュフ入りのローストチキン							●														●	●						
	紅鮭ミルフィーユ		●		●		●	●											●			●							
	らっきょう赤ワイン漬け																												
	ブロッコリーコンソメ煮				●			●									●					●							
	イトヨリダイのエスカベッシュ				●																								
	紅白テリーヌ				●		●	●														●							
	紅鮭スモークローズ																		●										
	ケッパーの酢漬け																												
	セロリのサラダ				●																	●							
	ポワレビーフジャポネ				●		●	●									●					●	●		●				

23	ANAクラウンプラザホテル金沢　和洋中三段重2/2	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
三の重	広東式チャーシュー				●													●				●			●				
	スモークダックロール				●			●												●		●							●
	蟹爪団子翡翠仕立て		●		●		●	●													●	●	●		●				
	カジキのハニーマスタード				●		●														●	●			●				●
	桃まんじゅう																					●							
	穴子南蛮漬け				●																	●							
	のど黒レンコン翡翠巻				●		●															●	●						
	エリンギと蕪のマリネ				●																	●							
	豚タンのスモーク																								●				
	鮑のオイスターソース煮										●																		
	海老のチリソース	●			●													●				●							
	ブロッコリーコンソメ煮				●			●									●					●							
	くるみのチャイニーズキャラメル			●														●				●							
	きなこカシューナッツ														●							●							
	紅ズワイガニの千層仕立て	●	●		●		●															●			●				
	コリコリくらげ				●													●			●	●			●				
	クコの実																												
	杏子の白ワイン煮																												
	干し柿とバターの昆布巻き							●													●								
	焼き鰻と青豆のテリーヌ				●		●															●							
	百合根花																												

2024年

24	ANAクラウンプラザホテル金沢　洋風オードブル	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	ANAクラウンプラザホテル金沢　和洋中三段重	●	●	●	●		●	●				●	●				●	●	●		●	●	●		●			●	●
一の重	いかナンコツのマリネ											●																	
	パーナ貝のスモークオイル漬け																				●								
	くるみ飴焚き			●														●				●							
	ビーフパイ				●		●	●									●					●	●		●				
	ほたて焼き				●																	●							
	ミニ赤ピーマンのピクルス																												
	ミニ黄ピーマンのピクルス																												
	ブロッコリーコンソメ煮				●			●									●					●							
	オマール海老のグラタン	●			●		●					●										●							●
	イトヨリダイのエスカベッシュ				●																								
	胡瓜の柚子風味マリネ				●																	●							
	海老艶煮	●			●		●															●							
	牛肉リエットのラズベリーソース						●	●									●				●	●			●				
	チキンとキノコのテリーヌ				●		●	●														●	●		●				
	らっきょう赤ワイン漬け																												
	生ハムチーズロール							●																	●				
	紫芋のチーズロール	●					●	●																					
	合鴨とパプリカの香草テリーヌ				●		●	●														●							
	セロリのサラダ				●																	●							
	ローストビーフ						●										●												
	塩漬けオリーブ																												
	スタッフドオリーブ																												
	ポークのリエットと杏子のコンポート							●													●	●	●		●				
	紅鮭スモーク																		●										
	ケッパーの酢漬け																												
	ホッキ貝と茎ワカメのサラダキャビア添え				●		●														●	●			●				
	ズワイガニのテリーヌ		●		●		●	●													●	●	●					●	
	北欧サラダのいくら添え				●		●	●					●									●							●
	プルーン																												
	ローストポーク						●	●																	●				

2024年

25	ANAクラウンプラザホテル金沢　選べる二段重(和洋)	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	和洋二段重	●	●	●	●		●	●				●	●	●			●	●	●	●	●	●	●		●				●
和の重	伊達巻				●		●															●							
	塩そら豆						●																						
	蟹砧巻		●																										
	片口鰯の田作り				●																	●							
	くるみ飴焚き			●																									
	焼ホタルイカ				●							●										●							
	白蒲鉾				●																	●							
	紅蒲鉾				●																	●							
	鰻の高菜巻				●		●															●	●						
	龍皮巻				●		●														●	●							
	蓮根煮				●																	●							
	海老艶煮	●			●		●															●							
	筍土佐煮				●			●														●							
	花餅飾り				●																	●							
	本からすみ入奉書飾り																												
	鱈子昆布巻				●																	●							
	梅麩甘煮				●			●														●							
	牛蒡煮				●													●				●							
	舞玉しだれ餅							●														●							
	黒豆煮																					●							
	栗きんとん																												
	数の子醤油漬け				●															●		●							
	いくらなます				●								●									●							
	鰤照焼き				●																	●							
	花百合根の甘露煮																												
洋の重	ビーフパイ				●		●	●									●					●	●		●				
	生ハムのチーズロール							●																	●				
	ミニ赤ピーマンピクルス																												
	ミニ黄ピーマンピクルス																												
	フォアグラとトリュフのリエット				●		●	●														●	●						
	鯛と野菜の砧巻				●		●															●	●						
	北欧サラダキャビア添え				●		●	●														●							●
	合鴨のオレンジソース煮				●									●						●		●							
	スタッフドオリーブ																												
	塩漬けオリーブ																												
	トリュフ入りのローストチキン							●														●	●						
	紅鮭ミルフィーユ		●		●		●	●											●			●							
	らっきょう赤ワイン漬け																												
	ブロッコリーコンソメ煮				●			●									●					●							
	イトヨリダイのエスカベッシュ				●																								
	紅白テリーヌ				●		●	●														●							
	紅鮭スモークローズ																		●										
	ケッパーの酢漬け																												
	セロリのサラダ				●																	●							
	ポワレビーフジャポネ				●		●	●									●					●	●		●				

2024年

26	ANAクラウンプラザホテル金沢　選べる二段重(和中)	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	和中二段重	●	●	●	●		●	●			●	●	●		●		●	●		●	●	●	●		●				●
和の重	伊達巻				●		●															●							
	塩そら豆						●																						
	蟹砧巻		●																										
	片口鰯の田作り				●																	●							
	くるみ飴焚き			●																									
	焼ホタルイカ				●							●										●							
	白蒲鉾				●																	●							
	紅蒲鉾				●																	●							
	鰻の高菜巻				●		●															●	●						
	龍皮巻				●		●														●	●							
	蓮根煮				●																	●							
	海老艶煮	●			●		●															●							
	筍土佐煮				●			●														●							
	花餅飾り				●																	●							
	本からすみ入奉書飾り																												
	鱈子昆布巻				●																	●							
	梅麩甘煮				●			●														●							
	牛蒡煮				●													●				●							
	舞玉しだれ餅							●														●							
	黒豆煮																					●							
	栗きんとん																												
	数の子醤油漬け				●															●		●							
	いくらなます				●								●									●							
	鰤照焼き				●																	●							
	花百合根の甘露煮																												
中華の重	広東式チャーシュー				●													●				●			●				
	スモークダックロール				●			●												●		●							●
	蟹爪団子翡翠仕立て		●		●		●	●													●	●	●		●				
	カジキのハニーマスタード				●		●														●	●			●				●
	桃まんじゅう																					●							
	穴子南蛮漬け				●																	●							
	のど黒レンコン翡翠巻				●		●															●	●						
	エリンギと蕪のマリネ				●																	●							
	豚タンのスモーク																								●				
	鮑のオイスターソース煮										●																		
	海老のチリソース	●			●													●				●							
	ブロッコリーコンソメ煮				●			●									●					●							
	くるみのチャイニーズキャラメル			●														●				●							
	きなこカシューナッツ														●							●							
	紅ズワイガニの千層仕立て	●	●		●		●															●			●				
	コリコリくらげ				●													●			●	●			●				
	クコの実																												
	杏子の白ワイン煮																												
	干し柿とバターの昆布巻き							●													●								
	焼き鰻と青豆のテリーヌ				●		●															●							
	百合根花																												

2024年

27	ANAクラウンプラザホテル金沢　選べる二段重(洋中)	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	洋中二段重	●	●	●	●		●	●			●			●	●		●	●	●	●	●	●	●		●				●
洋の重	ビーフパイ				●		●	●									●					●	●		●				
	生ハムのチーズロール							●																	●				
	ミニ赤ピーマンピクルス																												
	ミニ黄ピーマンピクルス																												
	フォアグラとトリュフのリエット				●		●	●														●	●						
	鯛と野菜の砧巻				●		●															●	●						
	北欧サラダキャビア添え				●		●	●														●							●
	合鴨のオレンジソース煮				●									●						●		●							
	スタッフドオリーブ																												
	塩漬けオリーブ																												
	トリュフ入りのローストチキン							●														●	●						
	紅鮭ミルフィーユ		●		●		●	●											●			●							
	らっきょう赤ワイン漬け																												
	ブロッコリーコンソメ煮				●			●									●					●							
	イトヨリダイのエスカベッシュ				●																								
	紅白テリーヌ				●		●	●														●							
	紅鮭スモークローズ																		●										
	ケッパーの酢漬け																												
	セロリのサラダ				●																	●							
	ポワレビーフジャポネ				●		●	●									●					●	●		●				
中華の重	広東式チャーシュー				●													●				●			●				
	スモークダックロール				●			●												●		●							●
	蟹爪団子翡翠仕立て		●		●		●	●													●	●	●		●				
	カジキのハニーマスタード				●		●														●	●			●				●
	桃まんじゅう																					●							
	穴子南蛮漬け				●																	●							
	のど黒レンコン翡翠巻				●		●															●	●						
	エリンギと蕪のマリネ				●																	●							
	豚タンのスモーク																								●				
	鮑のオイスターソース煮										●																		
	海老のチリソース	●			●													●				●							
	ブロッコリーコンソメ煮				●			●									●					●							
	くるみのチャイニーズキャラメル			●														●				●							
	きなこカシューナッツ														●							●							
	紅ズワイガニの千層仕立て	●	●		●		●															●			●				
	コリコリくらげ				●													●			●	●			●				
	クコの実																												
	杏子の白ワイン煮																												
	干し柿とバターの昆布巻き							●													●								
	焼き鰻と青豆のテリーヌ				●		●															●							
	百合根花																												

2024年

29	おせち詰合せ/ディズニー	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	おせち詰合せ/ディズニー	●			●		●	●				●					●	●		●	●	●	●		●				●
一の重	鯛入り蒲鉾(紅)						●																						
	鯛入り蒲鉾(白)						●																						
	伊達巻						●															●							
	栗甘露煮																												
	味付数の子				●															●		●							
	海老の旨煮(祝海老)	●			●																	●							
	田作り				●																	●							
	黒豆																					●							
	煮しめ里芋				●																	●							
	煮しめごぼう				●																	●							
	煮しめ梅型人参				●																	●							
	煮しめ　椎茸				●																	●							
	信田巻(三種野菜巻)				●		●															●							
二の重	かまぼこ(ミッキーマウス)											●																	
	かまぼこ(ミニーマウス)											●																	
	洋風なます				●																	●							●
	ローストポーク				●		●										●					●			●				
	鶏つくね				●		●	●														●	●						
	海老とブロッコリーのテリーヌ	●			●		●	●				●										●							
	玉子焼						●															●							●
	きんぴらごぼう肉巻き				●		●	●									●	●			●	●	●		●				
	オリーブ																												
	鶏のトマト煮				●			●														●	●						
別添付	生きりもち																												

2024年

30	サンリオキャラクターズのおせち詰合せ	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	サンリオキャラクターズのおせち詰合せ	●		●	●		●	●									●	●			●	●	●		●		●		●
一の重	伊達巻						●															●							
	鯛入り蒲鉾(紅)						●																						
	鯛入り蒲鉾(白)						●																						
	栗きんとん																												
	昆布巻				●																	●							
	くるみ甘露煮			●	●																	●							
	田作り				●																	●							
	味付数の子				●																	●							
	海老の旨煮(祝海老)	●			●																	●							
	黒豆																					●							
	練り切り(ハローキティ)																												
二の重	きんぴらごぼう肉巻き				●		●	●									●	●			●	●	●		●				
	肉団子				●		●	●										●				●	●						
	金柑甘露煮																												
	若桃甘露煮																										●		
	かまぼこ(ポムポムプリン)																					●							
	合鴨スモーク																												
	練り切り(シナモロール)				●			●																					
	大学芋(ごまさつま)																	●				●							
	厚焼玉子				●		●															●							●
	鶏のラタトゥイユ				●												●					●	●						

2024年

31	食物アレルギー配慮おせち料理　のぞみ	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	食物アレルギー配慮おせち料理　のぞみ																●					●	●		●				
一の重	北海道産ほたて照焼																					●							
	国産栗の栗きんとん																												
	北海道産紫花豆煮																					●							
	国産ごぼうのたたきごぼう																					●							
	国産野菜の紅白なます																												
	国産さつま芋の甘煮																												
	国産牛肉のしぐれ煮																●					●							
	栃木県産大豆の巻き湯葉煮																					●							
	国産丹波黒種黒豆煮																					●							
二の重	大分県産ぶり照焼																					●							
	佐賀県産若鶏のグリル																					●	●						
	国産金柑の甘露煮																												
	国産若鶏の日の出巻																					●	●						
	千葉県産豚の角煮																					●			●				
三の重	国産野菜の炊き合わせ（個別包装・重箱外別添）																					●							
	宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ(個別包装)																					●	●						
	国産椎茸煮																												
	佐賀県産若鶏の唐揚げ																					●	●						
	国産金柑の甘露煮																												

2024年

32	葵	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	葵	●			●		●	●										●		●		●	●		●				
一の重	田作り				●																	●	●						
	丹波黒黒豆				●																	●							
	ふきのうま煮				●																	●							
	里芋含め煮				●																	●	●						
	たたきごぼう				●													●				●							
	にしん一口巻昆布				●																	●							
	栗きんとん																												
	味付しいたけ				●																	●							
	穂先竹の子				●																	●							
	なます																												
	宝喜子				●																	●							
	ぶりの照焼				●																	●							
	焼ほたて				●																	●							
	だし巻						●													●		●							
	手綱こんにゃく				●																	●							
	高野豆腐含め煮				●																	●							
	祝海老	●			●																	●							
	あさりのうま煮				●																	●							
	さつまいも黄金煮(レモン煮)																												
	海老チリソース煮	●			●													●				●	●						
	とりつくね				●			●														●	●						
	豚の角煮				●																	●			●				

2024年

33	祝の幸	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	祝の幸	●		●	●		●	●				●	●				●	●	●		●	●	●		●		●	●	●
一の重	鯛入り蒲鉾(紅)						●																						
	鯛入り蒲鉾(白)						●																						
	伊達巻						●															●							
	栗きんとん																												
	味付数の子				●																	●							
	味付け焼海老(祝海老)	●																											
	黒豆																					●							
	田作り				●																	●							
	昆布巻				●																	●							
	錦玉子						●																						
二の重	ぶり照焼				●																	●							●
	はすの芽梅酢漬				●																	●							
	鮭柚庵焼				●														●			●							
	いか松笠白焼				●							●										●							
	若桃甘露煮																										●		
	くるみ甘露煮			●	●																	●							
	いくら醤油漬け				●								●									●							
	大学芋(ごまさつま)																	●				●							
	紅白なます																												
	牡蠣しぐれ煮				●																	●							
	湯葉有馬煮				●																	●							
三の重	信田巻(三種野菜巻)				●		●															●							
	ぎんなん																												
	煮しめ　梅型生麩				●																	●							
	海老しんじょう	●			●		●	●													●	●			●			●	
	菜の花湯葉巻				●														●			●							
	煮しめ　椎茸				●																	●							
	にしんの甘酢漬				●																	●							
	焼帆立				●																	●							
	金柑甘露煮																												
	ローストポーク				●		●										●					●			●				
	合鴨スモーク																												
	豚角煮				●																	●			●				
	肉団子				●		●	●										●				●	●						
	厚焼玉子				●		●															●							●
	豚肉二色巻				●		●															●			●				

2024年

34	祝い寿司（つどい）	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	祝い寿司（つどい）	●	●		●		●					●	●					●	●			●							
	マグロ握り																												
	炙りのどぐろ握り																												
	ホタテ貝柱握り																												
	カニ握り		●																										
	アルゼンチン赤えび握り	●																											
	ますイクラ軍艦				●								●									●							
	トロサーモン握り																		●										
	玉子				●		●															●							
	炙り釜炊き煮穴子握り				●													●				●							
	海鮮巻	●			●		●					●							●			●							

2024年

35	祝い寿司（迎春）	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	祝い寿司（迎春）	●			●		●						●					●	●			●							
	生本鮪握り																												
	ホタテ貝柱握り																												
	子持ち昆布握り				●																	●							
	炙りのどぐろ握り																												
	ウニ軍艦																												
	車海老握り	●																											
	ますイクラ軍艦				●								●									●							
	トロサーモン握り																		●										
	玉子				●		●						●									●							
	炙り釜炊き煮穴子握り				●													●				●							
	ネギトロ中巻																					●							

2024年

36	洋風SPECIALオードブル	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	洋風SPECIALオードブル	●			●		●	●				●					●		●		●	●	●		●				●
	サーモンサラダ																		●			●							●
	ローストビーフ				●		●										●				●	●	●						●
	キッシュ				●		●	●														●			●				
	玉子マカロニサラダ				●		●	●													●	●							
	生ハムサラダ				●			●														●	●		●				●
	海老カツ	●			●		●	●				●									●	●							
	アヒージョ風サラダ	●			●		●															●			●				
	バジル＆チーズのミートローフ							●													●	●			●				

2024年

37	特製迎春オードブル	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	特製迎春オードブル	●	●		●		●	●				●						●		●	●	●	●		●				●
	海老カツ	●			●		●	●				●									●	●							
	カニ爪付フライ		●		●			●														●							
	肉焼売				●													●		●		●	●		●				
	合鴨ロースパストラミ				●		●															●							
	あぶり焼きチキン				●		●	●														●	●						
	ごま団子				●													●											
	チキンと大葉のチキンカツロールカツ				●		●	●														●	●						
	丸ごとイカ唐揚げ				●		●					●										●							
	肉団子				●		●											●				●	●		●				
	あらびきウインナー																								●				
	豚角煮				●		●														●	●			●				
	カニカマロール	●	●		●		●															●							●
	有頭ボイル海老	●																											

2024年

38	銀座ローマイヤ　オードブル	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	銀座ローマイヤ　オードブル	●			●		●	●									●	●	●		●	●	●		●		●		●
	モルタデラソーセージ																●								●				
	野菜とベーコンのケークサレ				●		●	●														●			●				
	鶏肉とほうれん草のテリーヌ				●		●	●													●		●						
	とうもろこしと野菜のマリネ																					●	●						
	キャロットラペ																												
	生ハム（ロース）																								●				
	コールスローサラダ（キャベツ＆コーン）				●		●															●							
	スタッフドオリーブ																												
	カクテルシュリンプ	●			●																	●							
	ポテトサラダ				●		●	●														●							
	ローストビーフ				●												●					●							
	ローストポーク ラビゴットソース添え																					●			●				
	鶏肉のアヒージョ レモンマヨソース添え				●		●															●	●						
	パストラミポーク																								●				
	チーズ（チェダーチーズ入り）							●																					
	キューブチーズ							●																					
	モッツァレラチーズ							●																					
	スモークサーモン（トラウト）のマリネ																		●										
	若桃の甘露煮																										●		
	ドライトマト 赤ワイン風味																												
	チーズケーキブリュレ				●		●	●										●				●							
	さつまいものサラダ				●		●	●														●							
	ショコラテリーヌ						●	●														●							
	ローストビーフソース				●																	●							●

2024年

39	和牛ローストビーフ230g	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	和牛ローストビーフ(モモ肉)																●												
	ローストビーフソース				●																	●							
	ホースラディッシュ																												

40	松阪牛入り煮込みハンバーグ	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	松阪牛入り煮込みハンバーグ				●		●	●									●					●			●				

41	豪州産サーロインローストビーフ	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	豪州産サーロインローストビーフ																●												
	ローストビーフソース				●																	●							
	レホール																												

2024年

42	とらふぐフルコース料理セット	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	刺身																												
	皮																												
	切身あら																												
	焼きヒレ																												
	フグスープ				●																	●							
	特製ポン酢				●																	●							
	もみじおろし																												
	刻みネギ																												
	柑橘類																												

43	とらふぐ刺身セット	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	刺身																												
	皮																												
	焼きヒレ																												
	特製ポン酢				●																	●							
	もみじおろし																												
	刻みネギ																												

2024年

44	天然本まぐろ冊セット	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	本まぐろ赤身(サク)																												
	本まぐろ中トロ(サク)																												
	本まぐろ大トロ(サク)																												

45	天然本まぐろスライスセット	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	本まぐろ赤身(スライス)																												
	本まぐろ中トロ(スライス)																												
	本まぐろ大トロ(スライス)																												

2024年

46	三大かに食べ尽くしセット	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	ボイルたらばがに肩(ロシア)		●																										
	ボイルずわいがに姿(カナダ)		●																										
	ボイル毛がに姿(北海道)		●																										

47	ボイルずわいがに(バルダイ種)カット	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	ボイルずわいがに(ロシア)		●																										

2024年

48	吾左衛門鮓　鱒	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	吾左衛門鮓　鱒				●														●			●							

49	吾左衛門鮓　鯖	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	吾左衛門鮓　鯖				●															●		●							

50	吾左衛門鮓　蟹	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	吾左衛門鮓　蟹		●		●																	●							

2024年

51	松阪牛肩ロースすき焼き	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	松阪牛肩ロース肉																●												

52	松阪牛ロースしゃぶしゃぶ	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	松阪牛ロース肉																●												

53	松阪牛ステーキ食べ比べセット	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	ロースステーキ																●												
	モモステーキ																●												

54	日本の米育ち金華豚ロースしゃぶしゃぶ	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	金華豚ローススライス																								●				
	とびうおのだし				●															●	●	●							
	きざみ昆布)																												

2024年

55	白龍　純米大吟醸35	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご

56	獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご

2024年

57	こだわり国産果実のカットフルーツオードブル	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																				
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	梨(栃木)																												
	紅まどんな(愛媛)													●															
	いちご(栃木・長野)																												
	シャインマスカット(長野)																												
	アールスメロン(高知・熊本)																												
	りんご(長野)																												●
	キウイフルーツ(福岡)															●													

2024年

61	祝づくし(冷凍) ※ネット限定	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	祝づくし(冷凍)	●	●	●	●		●	●			●		●				●	●	●	●		●	●		●		●		●
一の重	栗きんとん																												
	鯛入り蒲鉾(紅)						●																						
	鯛入り蒲鉾(白)						●																						
	伊達巻						●															●							
	昆布巻				●																	●							
	海老の旨煮(祝海老)	●			●																	●							
	味付数の子				●																	●							
	いくら醤油漬け				●								●									●							
	黒豆																					●							
	田作り				●																	●							
	紅白なます																												
二の重	厚焼玉子				●		●															●							●
	豚角煮				●																	●			●				
	若鶏西京焼				●															●		●	●						
	肉団子				●		●	●										●				●	●						
	ローストポーク				●		●										●					●			●				
	若桃甘露煮																										●		
	オリーブ																												
	鶏のラタトゥイユ				●												●					●	●						
	さつまいも甘露煮																												
	たたきごぼう				●													●				●							
	和菓子(手まり餅)																					●							
	ごまだんご																	●				●							
三の重	煮しめ 椎茸				●																	●							
	信田巻(三種野菜巻)				●		●															●							
	あわび旨煮		●		●						●											●							
	くるみ甘露煮			●	●																	●							
	ドライトマト赤ワイン煮																												
	ぶり照焼				●																	●							●
	豚肉二色巻				●		●															●			●				
	大学芋(ごまさつま)																	●				●							
	焼帆立				●																	●							
	菜の花湯葉巻				●														●			●							
	煮しめ 梅型生麩				●																	●							
	にしんの甘酢漬				●																	●							

2024年

62	基本のおせち二段重 粋風（冷凍） ※ネット限定	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	基本のおせち二段重 粋風（冷凍）	●			●		●															●					●		
一の重	鯛入り蒲鉾（紅）						●																						
	鯛入り蒲鉾（白）						●																						
	伊達巻						●															●							
	栗甘露煮																												
	きんとん																												
二の重	黒豆																					●							
	昆布巻				●																	●							
	田作り				●																	●							
	海老の旨煮（祝海老）	●			●																	●							
	味付数の子				●																	●							
	若桃甘露煮																										●		
	紅白なます																												

2024年

63	彩の舞(冷凍) ※ネット限定	表示義務特定原料8品目								表示推奨20品目																			
段数	献立名(一般名)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	彩の舞(冷凍)	●	●		●		●	●			●		●				●		●	●	●	●			●		●	●	●
一の重	鯛入り蒲鉾(紅)						●																						
	鯛入り蒲鉾(白)						●																						
	伊達巻						●															●							
	栗甘露煮																												
	きんとん																												
	味付け焼海老(祝海老)	●																											
	紅白手まり松葉																												
	牛肉佃煮笹包み				●												●					●							
	黒豆																					●							
	味付数の子				●																	●							
	田作り				●																	●							
	昆布巻				●																	●							
	紅白なます																												
	いくら醤油漬け				●								●									●							
二の重	信田巻(三種野菜巻)				●		●															●							
	煮しめ 椎茸				●																	●							
	煮しめ 梅型生麩				●																	●							
	菜の花湯葉巻				●														●			●							
	海老しんじょう	●			●		●	●													●	●			●			●	
	サーモンロール						●	●											●		●	●							
	焼帆立				●																	●							
	ぶり照焼				●																	●							●
	若桃甘露煮																										●		
	花咲蟹甲羅盛		●		●			●													●	●							
	三色きぬた巻				●		●																						
	あわび旨煮				●						●									●		●							
	真だこの煮つけ				●																	●							
	和菓子(手まり餅)																					●							