



富士山清水ふなべんクルーズ
メニュー原材料および栄養成分について

天神屋

静岡名物 おむすび弁当



【栄養成分表示】

熱量：854 kcal
炭水化物：100.7 g
たんぱく質：29.3 g
食塩相当量：6.2 g
脂質：35.2 g

※味噌汁込み

<しらすと鮪の角煮むすび>

しらすごはん（国産米）、まぐろ昆布、のり／グルタミン酸（Na）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、着色料（カラメル、カロチノイド）、乳化剤、酒精、V、B1、酸化防止剤（V、E）、ソルビット、酢酸Na、グリシン、硫酸Na、（一部に小麦・ごま・大豆・魚介エキス（魚介類）を含む）

<元祖たぬきむすび>

白飯（国産米）、天かす、しょうゆ、のり、乾燥ねぎ／着色料（カラメル）、乳化剤、酒精、増粘多糖類、調味料（有機酸等）、酸化防止剤（V、E）、香辛料抽出物、（一部に小麦・いか・大豆を含む）

<甘辛チキン>

鶏肉、蒲焼のたれ、片栗粉、植物油／着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

<桜海老のかき揚げ>

野菜（玉ねぎ・人参・インゲン）、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油／ゲル化剤（加工澱粉）、調味料（アミノ酸）、膨張剤、乳化剤、着色料（ウコン、カロチン）、（一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む）

<まぐろフライ>

こしながまぐろ、しょうが、食塩、衣（パン粉、でん粉、小麦粉、米粉、食塩）、揚げ油／加工澱粉、（一部に小麦を含む）

<肉団子>

肉団子（鶏肉、豚背脂、たまねぎ、豚肉、パン粉、その他）、あんかけのたれ／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、pH調整剤、乳化剤、着色料（カラメル）、酒精、酸化防止剤（亜硫酸塩）、増粘剤（加工澱粉、キサンタン）、（一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

<かぼちゃ煮>

かぼちゃ、砂糖、しょうゆ、食塩／酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、保存料（ポリリジン）、リゾチーム、着色料（カラメル）、酒精、（一部に小麦・卵・大豆を含む）

<ミニトマト>

ミニトマト

<たくあん>

漬け原材料（塩押しだいこん（日本）、食塩、ぬか類）／調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、酸味料、酸化防止剤（V、C）、保存料（ソルビン酸カリウム）、着色料（黄4）

<小袋醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩／酒精、（一部に小麦・大豆を含む）

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤（加工澱粉）、豆腐用凝固剤、酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆を含む）

清水港鯛めし弁当



【栄養成分表示】

熱量：526 kcal

炭水化物：57.5 g

たんぱく質：30.5 g

食塩相当量：6.1 g

脂質：18.2 g

※味噌汁込み

<鯛めし>

うるち米（国産米）、赤魚、鯛めしの素、砂糖、食用油脂、液体調味料／酸化防止剤（エリソルビン酸、V.E）、乳化剤、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）

<銀鮭の塩焼き>

定塩銀鮭切身 養殖（チリ）、（一部にさけを含む）

<たくあん>

漬け原材料（塩押しだいこん（日本）、食塩、ぬか類）／調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、酸味料、酸化防止剤（V.C）、保存料（ソルビン酸カリウム）、着色料（黄4）

<野菜の漬物>

野菜（日本）、食塩、アミノ酸液、還元麦芽糖水飴、しょうゆ／調味料（アミノ酸等）、酸味料、酒精、（一部に小麦・大豆を含む）

<しば漬け>

漬け原材料（胡瓜、食塩、茄子、生姜、しょうゆ）／酸味料、調味料（アミノ酸等）、乳酸Ca、保存料（ソルビン酸K）、香料、着色料（赤106、赤102）、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・大豆を含む）

<野菜の煮物（人参煮・こんにゃく煮・しいたけ煮）>

こんにゃく煮、花形人参煮、しいたけ煮／グリシン、調味料（アミノ酸等）、焼成Ca、pH調整剤、酸化防止剤（V.C）、（一部に小麦・大豆を含む）

<甘辛チキン>

鶏肉、蒲焼のたれ、片栗粉、植物油／着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

<厚焼き玉子>

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、（焼成油）／グリシン、加工澱粉、pH調整剤、（一部に小麦・卵・大豆を含む）

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤（加工澱粉）、豆腐用凝固剤、酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆を含む）

駿河の玉手箱



【栄養成分表示】

熱量：777 kcal

炭水化物：106 g

たんぱく質：37.7 g

食塩相当量：6.8 g

脂質：21.2 g

※味噌汁込み

<三種の駿河湾飯（桜海老・しらす・まぐる角煮）>

しらすごはん（国産米）、まぐる昆布、釜揚げしらす、桜海老の素揚げ、ねぎ／グルタミン酸（Na）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、着色料（カラメル、カロチノイド）、乳化剤、酒精、V. B1、酸化防止剤（V. E）、ソルビット、酢酸Na、グリシン、硫酸Na、（一部にえび・小麦・ごま・大豆・魚介エキス（魚介類）を含む）

<たくあん>

漬け原材料（塩押しだいこん（日本）、食塩、ぬか類）／調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、酸味料、酸化防止剤（V. C）、保存料（ソルビン酸カリウム）、着色料（黄4）

<野菜菜の漬け物>

野菜菜（日本）、食塩、アミノ酸液、還元麦芽糖水飴、しょうゆ／調味料（アミノ酸等）、酸味料、酒精、（一部に小麦・大豆を含む）

<野菜の煮物>

かぼちゃ煮、こんにゃく煮、花形人参煮、しいたけ煮／グリシン、調味料（アミノ酸等）、酢酸Na、焼成Ca、pH調整剤、保存料（ポリリジン）、酸化防止剤（V. C）、リゾチーム、着色料（カラメル）、酒精、（一部に小麦・卵・大豆を含む）

<銀鮭の塩焼き>

定塩銀鮭切身 養殖（チリ）、（一部にさけを含む）

<黒はんぺんフライ>

黒はんぺん（さば、たちうお、でん粉、砂糖、食塩）、パン粉、小麦粉、植物性たん白、コーンフラワー、でん粉、食塩、揚げ油／調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・さば・大豆を含む）

<甘辛チキン>

鶏肉、蒲焼のたれ、片栗粉、揚げ油／着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

<フルーツ>

オレンジ、キウイフルーツ

<和菓子>

餅（砂糖、もち粉・加工でん粉）、こし餡／トレハロース、酵素、（一部に大豆を含む）

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤（加工澱粉）、豆腐用凝固剤、酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆を含む）

森の石松コース



【栄養成分表示】

熱量：1255 kcal
炭水化物：153.9g
たんぱく質：49.7g
食塩相当量：8.3g
脂質：48.5g
※味噌汁込み

<山菜ごはん ホタテの甘煮添え>

山菜おこわ(国産米)、ホタテ煮物/酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、保存料(ポリリン酸Na、ソルビン酸K)、乳化剤、着色料(カラメル、銅葉緑素)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、V.E)、リゾチーム、酒精、明礬、甘味料(ステビア)、漂白剤(亜硫酸塩)、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

<赤飯>

赤飯(国産米)、栗甘露煮、黒ゴマ/乳化剤、酸化防止剤(V.C、V.E)、増粘多糖類、着色料(クチナシ)、(一部にごま・大豆を含む)

<桜海老の稲荷寿司>

寿司飯(国産米)、味付油揚げ、桜えびの素揚げ/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部にえび・小麦・大豆を含む)

<有頭海老の塩ゆで>

えび(バナメイ、養殖)、食塩、(一部にえびを含む)

<鴨肉>

あい鴨パストラミ、レモン、リーフレタス/ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、増粘剤(加工澱粉)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

<玉子焼き>

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、(焼成油)/グリシン、加工澱粉、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

<グリーンリーフ>

グリーンリーフ

<ミニトマト>

ミニトマト

<いんげんの牛肉巻>

牛肉(メキシコ、その他)(メキシコ、その他)、インゲン、人参、牛蒡、結着剤製剤/酵素、リン酸塩(Na)、酸化珪素、(一部に乳成分・牛肉を含む)

<錦糸しゅうまい>

野菜(たまねぎ、しょうが)、魚肉すり身、錦糸卵(全卵、小麦粉、砂糖、食塩、植物油)、ラード、えび、つなぎ(でん粉、卵白、粉末状植物性たん白)、豆腐、パン粉、植物油、砂糖、食塩、発酵調味料、しょうゆ、かつお節エキス調味料、こんぶエキス、香辛料、酵母エキスパウダー/ソルビット、ポリリン酸Na、豆腐用凝固剤、着色料(カロチン)、(一部にえび・小麦・卵・大豆・豚肉を含む)

<和菓子>

餅(砂糖、もち粉・加工でん粉)、こし餡/トレハロース、酵素、(一部に大豆を含む)

<花咲しゅうまい>

鶏肉、小麦粉、しいたけ、たけのこ、豚肉、豚脂、えび、たまねぎ、パン粉、からスープの素、しょうゆ、砂糖、いり卵、植物油、清酒、ゼラチン、水あめ混合異性化液糖、米粉、チキンエキス、おろししょうが、食塩、香辛料/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール、アナトー)、香料、(一部にえび・小麦・卵・乳成分・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

<黒はんぺんフライ>

黒はんぺん(さば、たちうお、でん粉、砂糖、食塩)、パン粉、小麦粉、植物性たん白、コーンフラワー、でん粉、食塩、揚げ油/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

<桜海老のかき揚げ>

野菜(玉ねぎ・人参・インゲン)、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油/ゲル化剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸)、膨張剤、乳化剤、着色料(ウコン、カロチン)、(一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む)

<小袋醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩/酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<野菜の煮物>

かぼちゃ煮、筍煮、こんにゃく煮、花形人参煮/グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、pH調整剤、保存料(ポリリン酸Na)、酸化防止剤(V.C)、着色料(カラメル)、酒精、リゾチーム、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

<鱈の照り焼き>

ブリ、砂糖、醤油、発酵調味料、蛋白加水分解物、水飴、食塩、酵母エキス、魚醤、麦芽エキス、魚介エキス/調味料(有機酸)、増粘剤(加工澱粉)、(一部に小麦・大豆を含む)

<酢蓮根>

れんこん(中国)、食塩、醸造酢/甘味料(ソルビット、サッカリンNa)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、メタリン酸Na、pH調整剤、着色料(赤105)、漂白剤(亜硫酸塩)、炭酸Na

<はじかみ生姜>

生姜(中国)、食塩/酸味料、着色料(赤105)、甘味料(ステビア)

<ぎんなん串>

銀杏、揚げ油

<豆ソース>

合成酢、砂糖、食塩、香辛料、野菜(たまねぎ)/着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア、甘草)、酸味料、増粘剤(キサンタン)、(一部に大豆を含む)

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ/安定剤(加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

次郎長コース



【栄養成分表示】

熱量：1290 kcal
炭水化物：158.6g
たんぱく質：53.7g
食塩相当量：8.7g
脂質：47.6g

※味噌汁込み

<山菜ごはん ホタテの甘煮と桜海老添え>

山菜おこわ(国産米)、ホタテ煮物、桜えびの素揚げ/酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、保存料(ポリリン酸K)、乳化剤、pH調整剤、酸化防止剤(V、C、V、E)、着色料(カラメル、銅葉緑素)、リゾチーム、酒精、明礬、甘味料(ステビア)、漂白剤(亜硫酸塩)、リン酸塩(Na)、(一部にえび・小麦・卵・大豆を含む)

<黒はんぺんフライ>

黒はんぺん(さば、たちうお、でん粉、砂糖、食塩)、パン粉、小麦粉、植物性たん白、コーンフラワー、でん粉、食塩、揚げ油/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

<玉子焼き>

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、(焼成油)/グリシン、加工澱粉、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

<和菓子>

こしあん(中国)、もち米、砂糖/トレハロース、グリセリン、酵素、クエン酸、苛性ソーダ、(一部に乳成分・大豆を含む)

<和え物(菜の花醤油漬)>

漬け原材料(菜の花(中国)、還元水飴、食塩、しょうゆ、発酵調味料)/保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、酸化防止剤(V、C)、着色料(銅葉緑素)、漂白剤(亜硫酸塩)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)

<鱈の照り焼き>

ブリ、砂糖、醤油、発酵調味料、蛋白加水分解物、水飴、食塩、酵母エキス、魚醤、麦芽エキス、魚介エキス/調味料(有機酸)、増粘剤(加工澱粉)、(一部に小麦・大豆を含む)

<花咲しゅうまい>

鶏肉、小麦粉、しいたけ、たけのこ、豚肉、豚脂、えび、たまねぎ、パン粉、がらすープの素、しょうゆ、砂糖、いり卵、植物油、清酒、ゼラチン、水あめ混合異性化液糖、米粉、チキンエキス、おろししょうが、食塩、香辛料/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール、アナトー)、香料、(一部にえび・小麦・卵・乳成分・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

<酢蓮根>

れんこん(中国)、食塩、醸造酢/甘味料(ソルビット、サッカリンNa)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、メタリン酸Na、pH調整剤、着色料(赤105)、漂白剤(亜硫酸塩)、炭酸Na

<ぎんなん串>

銀杏、揚げ油

<野菜の煮物>

かぼちゃ煮、筍煮、こんにゃく煮、花形人参煮、しいたけ煮、インゲン煮/グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、pH調整剤、保存料(ポリリン酸K)、酸化防止剤(V、C)、着色料(カラメル)、酒精、リゾチーム、(一部に小麦・卵・さば・大豆を含む)

<かに爪ポーション>

ズワイガニ

<三色錦糸巻>

白身魚、薄焼き卵、だいこんの酢漬け、ほうれん草、醸造酢、砂糖、発酵調味料、ゼラチン/増粘剤(加工澱粉)、ソルビット、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸味料、グリシン、保存料(ソルビン酸K)、着色料(カロチン、赤106)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・卵・ゼラチン・大豆を含む)

<酢の物(中華くらげ)>

くらげ(タイ産)、水、食品素材、魚介類用調味液(ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、水あめ、食塩、魚介エキス)、植物油、ごま、水あめ、食塩、唐辛子、魚介エキス/増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、着色料(カロチノイド、紅麴)、酸味料、(一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・ごまを含む)

<なた豆の花>

食塩、酢酸、なた豆の花、着色料(赤105)

<蟹爪フライ>

ソース(小麦粉、マーガリン、たまねぎ、脱脂粉乳、加糖練乳、全粉乳、食塩、乾燥マッシュポテト、香辛料、乾燥パセリ)、衣(パン粉、小麦粉、麦芽糖、でん粉、還元乳糖、植物油、デキストリン)、揚げ油/増粘剤(加工澱粉、グアー)、トレハロース、着色料(アナトー)、(一部にかに・小麦・乳成分・大豆を含む)

<ヒレカツ>

豚肉、大豆たん白、水あめ、食塩、乳たん白、卵たん白、食用油脂、パン粉、バターミックス、揚げ油/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、カードラン、ローカスト、加工澱粉、酵素、増粘剤(グアー)、乳化剤、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)

<桜海老のかき揚げ>

野菜(玉ねぎ・人参・インゲン)、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油/ゲル化剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸)、膨張剤、乳化剤、着色料(ウコン、カロチン)、(一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む)

<いんげんの牛肉巻>

牛肉(メキシコ、その他)、インゲン、人参、牛蒡、結着剤製剤/酵素、リン酸塩(Na)、酸化珪素、(一部に乳成分・牛肉を含む)

<ししとうの天ぷら>

ししとう、天ぷら粉、揚げ油/加工澱粉、膨張剤、着色料(カロチン)、(一部に小麦・卵を含む)

<グリーンリーフ>リーフレタス <ミニトマト>ミニトマト <レモン>レモン

<一人用醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩/酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<豆ソース>

合成酢、砂糖、食塩、香辛料、野菜(たまねぎ)/着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア、甘草)、酸味料、増粘剤(キサンタン)、(一部に大豆を含む)

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ/安定剤(加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

富士山船弁コース



【栄養成分表示】

熱量：1312 kcal

炭水化物：133.2 g

たんぱく質：49.2 g

食塩相当量：9.5 g

脂質：63 g

※味噌汁込み

<しらすごはん (釜揚げしらす・錦糸卵・桜海老の素揚げのせ)>

しらすごはん (国産米)、しらす干し、錦糸玉子、桜えびの素揚げ、ねぎ/グルタミン酸Na、加工澱粉、調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (加工澱粉、増粘多糖類)、グリシン、着色料 (カラメル)、トレハロース、乳化剤、酒精、V. B1、酸化防止剤 (V. E)、(一部にえび・小麦・卵・大豆・魚介エキス (魚介類) を含む)

<黒はんぺんフライ>

黒はんぺん (さば、たちうお、でん粉、砂糖、食塩)、パン粉、小麦粉、植物性たん白、コーンフラワー、でん粉、食塩、揚げ油/調味料 (アミノ酸)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

<金目鯛の塩焼き>

金目鯛、食塩

<茶飯稲荷>

お茶入り稲荷 (国産米)、味付油揚げ/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤 (V. E)、(一部に小麦・大豆を含む)

<白身魚のフワ天>

野菜 (たまねぎ、にんじん、いんげん)、たらすり身、植物油脂、つなぎ (でん粉、卵白、粉末状植物性たん白)、豆乳、砂糖、豚脂、かに、ゼラチン、食塩、しょうゆ/加工でん粉、調味料 (アミノ酸)、着色料 (紅麴)、豆腐用凝固剤、(一部にかに・小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)

<鴨肉>

あい鴨パストラミ、レモン、リーフレタス/ポリリン酸Na、調味料 (アミノ酸等)、酸化防止剤 (V. C)、発色剤 (亜硝酸Na)、増粘剤 (加工澱粉)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

<なす田楽>

なす、おでん味噌、白ゴマ/着色料 (カラメル)、増粘剤 (加工澱粉)、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (ステビア)、(一部にこま・さば・大豆を含む)

<桜海老のかき揚げ>

野菜 (玉ねぎ・人参・インゲン)、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油/ゲル化剤 (加工澱粉)、調味料 (アミノ酸)、膨張剤、乳化剤、着色料 (ウコン、カロチン)、(一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む)

<和菓子>

餅 (砂糖、もち粉・加工でん粉)、こし餡/トレハロース、酵素、(一部に大豆を含む)

<玉子焼き>

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、(焼成油) /グリシン、加工澱粉、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

<海老かわり揚げ>

じゃがいも、魚すり身、えび、砂糖、じゃがいも澱粉、食塩、胡椒、にんにく、小麦粉、玉ねぎ、大豆タンパク、パーム油、揚げ油/ポリリン酸Na、(一部にえび・小麦・卵・大豆を含む)

<山芋の磯部揚げ>

やまいも、のり、小麦粉、でん粉、食塩、衣、揚げ油 (大豆油・サラダ油) /加工澱粉、調味料 (アミノ酸)、膨張剤、(一部に小麦・大豆・やまいもを含む)

<蒲鉾>

すけそうだら (北海道)、澱粉、砂糖、食塩/調味料 (アミノ酸等)、着色料 (コチニール)、グリセリン、(一部にゼラチン・大豆・魚肉すり身 (魚介類) を含む)

<野菜の煮物>

ハス煮、筍煮、こんにゃく煮、花形人参煮、インゲン煮/グリシン、調味料 (アミノ酸等)、酢酸Na、焼成Ca、pH調整剤、酸化防止剤 (V. C)、保存料 (ポリリン酸)、着色料 (カラメル)、酒精、リゾチーム、酸味料、(一部に小麦・卵・さば・大豆を含む)

<しば漬け>

漬け原材料 (胡瓜、食塩、茄子、生姜、しょうゆ) /酸味料、調味料 (アミノ酸等)、乳酸Ca、保存料 (ソルビン酸K)、香料、着色料 (赤106、赤102)、甘味料 (ステビア)、(一部に小麦・大豆を含む)

<ししとう素揚げ>

ししとう、揚げ油

<酢蓮根>

蓮根、砂糖、食酢、食塩、ソルビット、pH調整剤、調味料 (アミノ酸)、V. C、漂白剤 (亜硫酸塩)

<リーフレタス>

リーフレタス

<小袋醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩/酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<豆ソース>

合成酢、砂糖、食塩、香辛料、野菜 (たまねぎ) /着色料 (カラメル)、調味料 (アミノ酸)、甘味料 (ステビア、甘草)、酸味料、増粘剤 (キサンタン)、(一部に大豆を含む)

<はじかみ生姜>

生姜 (中国)、食塩/酸味料、着色料 (赤105)、甘味料 (ステビア)

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ/安定剤 (加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料 (アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

<ぎんなん串>

銀杏串、揚げ油

小政コース



【栄養成分表示】

熱量：840 kcal
炭水化物：109.3 g
たんぱく質：37.2 g
食塩相当量：7.6 g
脂質：26.7 g

※味噌汁込み

<ちらし寿司>

寿司飯(国産米)、鰻蒲焼、錦糸玉子、風味かまぼこ(カニ風味)／加工澱粉、グリシン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、ソルビット、乳化剤、着色料(紅麹、カラメル、クチナシ)、増粘剤(増粘多糖類、加工澱粉)、香料、酸化防止剤(V.E)、酒精、(一部にかに・小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

<十穀米>

十穀米ごはん(国産米)、すし酢、(一部に大豆を含む)

<鶏の照り焼き>

鶏肉、みりん、しょうゆ、フライドチキンの素／着色料(カラメル)、グルタミン酸Na、酒精、調味料(有機酸等)、酸味料、増粘剤(グアー)、香辛料抽出物、酸化珪素、香料、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・乳成分・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉を含む)

<桜海老のかき揚げ>

野菜(玉ねぎ・人参・インゲン)、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油／ゲル化剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸)、膨張剤、乳化剤、着色料(ウコン、カロチン)、(一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む)

<野菜の煮物>

かぼちゃ煮、筍煮、こんにゃく煮、花形人参煮、インゲン煮／グリシン、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、焼成Ca、pH調整剤、着色料(カラメル)、酒精、酸化防止剤(V.C)、保存料(ポリリジン)、リゾチーム、(一部に小麦・卵・さば・大豆を含む)

<海老変わり揚げ>

じゃがいも、魚すり身、えび、砂糖、じゃがいも澱粉、食塩、胡椒、にんにく、小麦粉、玉ねぎ、大豆タンパク、パーム油、揚げ油／ポリリン酸Na、(一部にえび・小麦・卵・大豆を含む)

<ししとう素揚げ>

ししとう、揚げ油

<銀鮭の塩焼き>

定塩銀鮭切身 養殖(チリ)、(一部にさけを含む)

<はじかみ生姜>

生姜(中国)、食塩／酸味料、着色料(赤105)、甘味料(ステビア)

<フルーツ>

オレンジ、キウイフルーツ

<一人用醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩／酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<和菓子>

餅(砂糖、もち粉・加工でん粉)、こし餡／トレハロース、酵素、(一部に大豆を含む)

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤(加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

大政コース



【栄養成分表示】

熱量：1002 kcal
炭水化物：122.5 g
たんぱく質：41.8 g
食塩相当量：6.8 g
脂質：36.7 g
※味噌汁込み

<山菜おこわ 桜海老添え>

山菜おこわ(国産米)、桜海老の素揚げ/乳化剤、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、V.E)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(銅葉緑素、カラメル)、明礬、甘味料(ステビア)、漂白剤(亜硫酸塩)、酒精、調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、(一部にえび・小麦・大豆を含む)

<黒はんぺんフライ>

黒はんぺん(さば、たちうお、でん粉、砂糖、食塩)、パン粉、小麦粉、植物性たん白、コーンフラワー、でん粉、食塩、揚げ油/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

<十穀米稲荷すし>

十穀米酢飯(国産米)、味付油揚げ、(一部に小麦・大豆を含む)

<鴨肉>

あい鴨パストラミ、レモン、リーフレタス/ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、増粘剤(加工澱粉)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

<桜海老のかき揚げ>

野菜(玉ねぎ・人参・インゲン)、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油/ゲル化剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸)、膨張剤、乳化剤、着色料(ウコン、カロチン)、(一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む)

<和菓子>

餅(砂糖、もち粉・加工でん粉)、こし餡/トレハロース、酵素、(一部に大豆を含む)

<花咲しゅうまい>

鶏肉、小麦粉、しいたけ、たけのこ、豚肉、豚脂、えび、たまねぎ、パン粉、がらスープの素、しょうゆ、砂糖、いり卵、植物油、清酒、ゼラチン、水あめ混合異性化液糖、米粉、チキンエキス、おろししょうが、食塩、香辛料、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール、アナトー)、香料(原材料の一部にえび、小麦、卵、乳成分、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉を含む)

<玉子焼き>

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、(焼成油)/グリシン、加工澱粉、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

<銀鮭の塩焼き>

銀鮭切り身、食塩(一部にさけを含む)

<野菜の煮物>

かぼちゃ煮、こんにゃく煮、筍煮、花形人参煮、インゲン煮/グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、pH調整剤、保存料(ポリリン酸)、酸化防止剤(V.C)、着色料(カラメル)、酒精、リゾチーム、(一部に小麦・卵・さば・大豆を含む)

<しば漬け>

漬け原材料(胡瓜、食塩、茄子、生姜、しょうゆ)/酸味料、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、保存料(ソルビン酸K)、香料、着色料(赤106、赤102)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆を含む)

<一人用しょうゆ>

脱脂加工大豆、小麦、食塩/酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<はじかみ生姜>

生姜(中国)、食塩/酸味料、着色料(赤105)、甘味料(ステビア)

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ/安定剤(加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

駿河湾の三色恵箱コース



【栄養成分表示】

熱量：652 kcal

炭水化物：101.4 g

たんぱく質：31.5 g

食塩相当量：5.8 g

脂質：11.5 g

※味噌汁込み

<三色海鮮ごはん (ゆで釜しらす・桜海老の素揚げ・マグロの角煮)>

白飯(国産米)、桜えびの素揚げ、まぐろ昆布、釜揚げしらす、ねぎ/乳化剤、増粘剤(増粘多糖類、加工澱粉)、酸化防止剤(V.E)、ソルビット、酢酸Na、グリシン、グルタミン酸、硫酸Na、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチノイド)、(一部にえび・小麦・ごま・大豆を含む)

<錦糸しゅうまい>

野菜(たまねぎ、しょうが)、魚肉すり身、錦糸卵(全卵、小麦粉、砂糖、食塩、植物油)、ラード、えび、つなぎ(でん粉、卵白、粉末状植物性たん白)、豆腐、パン粉、植物油、砂糖、食塩、発酵調味料、しょうゆ、かつお節エキス調味料、こんぶエキス、香辛料、酵母エキスパウダー/ソルビット、ポリリン酸Na、豆腐用凝固剤、着色料(カロチン)、(一部にえび・小麦・卵・大豆・豚肉を含む)

<野菜の煮物>

こんにゃく煮、人参煮、しいたけ煮/グリシン、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、pH調整剤、(一部に小麦・大豆を含む)

<たくあん>

漬け原材料(塩押しだいこん(日本)、食塩、ぬか類)/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、保存料(ソルビン酸カリウム)、着色料(黄4)

<野沢菜の漬物>

野沢菜(日本)、食塩、アミノ酸液、還元麦芽糖水飴、しょうゆ/調味料(アミノ酸等)、酸味料、酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<しば漬け>

漬け原材料(胡瓜、食塩、茄子、生姜、しょうゆ)/酸味料、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、保存料(ソルビン酸K)、香料、着色料(赤106、赤102)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆を含む)

<ミニトマト>

ミニトマト

<一人用醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩/酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ/安定剤(加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

清水湊コース



【栄養成分表示】

熱量：730 kcal
炭水化物：112.0 g
たんぱく質：36.2 g
食塩相当量：7.7 g
脂質：13.3 g

※味噌汁込み

<鉄火巻き>

寿司飯(国産米)、めばちまぐろ、のり/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

<かつば巻き>

寿司飯(国産米)、きゅうり、のり/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

<マグロにぎり>

寿司飯(国産米)、めばちまぐろ/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

<イカにぎり>

寿司飯(国産米)、やりいか/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部にいか・大豆を含む)

<サーモンにぎり>

寿司飯(国産米)、さけ・ます/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部にさけ・大豆を含む)

<ホタテにぎり>

寿司飯(国産米)、ほたてがい/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

<海老にぎり>

寿司飯(国産米)、えび/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部にえび・大豆を含む)

<穴子にぎり>

寿司飯(国産米)、煮込穴子、あん/乳化剤、増粘剤(増粘多糖類、加工澱粉)、酸化防止剤(V.E)、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)

<ほっき軍艦>

海鮮カナダホッキ貝入りサラダ、寿司飯(国産米)、のり/乳化剤、増粘剤(増粘多糖類、加工澱粉)、酸化防止剤(V.E)、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、セルロース、炭酸Ca、グリシン、酒精、酸味料、酵素、着色料(アナトー)、ピロリン酸Na、香辛料抽出物、(一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・いか・ゼラチン・大豆を含む)

<いくら軍艦>

寿司飯(国産米)、味付マスコ(国産米)、きゅうり、のり/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、調味料(有機酸等)、(一部にいくら・大豆を含む)

<飾り玉子>

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、(焼成油)/グリシン、加工澱粉、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

<がり>

しょうが、漬け原材料(食塩、醸造酢)、酸味料、甘味料(ステビア、L- α -アスパルチル-L-フェニルアラニンメチルエステル-L-フェニルアラニン化合物)、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、赤106)

<小袋醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩/酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<わさび>

西洋わさび(中国)、コーンスターチ、食塩/着色料(クチナシ)、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ/安定剤(加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

羽衣の松コース



【栄養成分表示】

熱量：560 kcal

炭水化物：92.4 g

たんぱく質：26.7 g

食塩相当量：6.1 g

脂質：7.9 g

※味噌汁込み

<鉄火巻き>

寿司飯(国産米)、めばちまぐろ、のり/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

<かつば巻き>

寿司飯(国産米)、きゅうり、のり/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

<マグロにぎり>

寿司飯(国産米)、めばちまぐろ/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

<イカにぎり>

寿司飯(国産米)、やりいか/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部にいか・大豆を含む)

<ホタテにぎり>

寿司飯(国産米)、ほたてがい/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

<海老にぎり>

寿司飯(国産米)、えび/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部にえび・大豆を含む)

<玉子にぎり>

玉子焼、寿司飯(国産米)、のり/加工澱粉、ソルビット、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、増粘多糖類、着色料(カロチン)、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

<いくら軍艦>

寿司飯(国産米)、味付マスコ、のり/乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、調味料(有機酸等)、(一部にいくら・大豆を含む)

<がり>

しょうが、漬け原材料(食塩、醸造酢)、酸味料、甘味料(ステビア、L- α -アスパルチル-L-フェニルアラニンメチルエステル・L-フェニルアラニン化合物)、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、赤106)

<小袋醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩/酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<わさび>

西洋わさび(中国)、コーンスターチ、食塩/着色料(クチナシ)、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ/安定剤(加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

特製キッズプレート



【栄養成分表示】

熱量：791 kcal

炭水化物：84.4 g

たんぱく質：22.9 g

食塩相当量：5.1 g

脂質：38.7 g

<ケチャップオムライス>

オムライス（鶏卵、米、玉ねぎ、糖類（水あめ・砂糖）、植物油脂、トマトケチャップ、トマトペースト、液卵黄、食塩、鶏肉、加糖卵黄、りんごバルブ、濃縮トマト、はちみつ、チキンブイヨン、香辛料、デキストリン）、トマトケチャップ（トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料）／加工澱粉、クエン酸Na、増粘剤（増粘多糖類、加工澱粉）、香料、安定剤（増粘多糖類、CMC）、トレハロース、調味料（アミノ酸等）、着色料（カロチノイド）、乳化剤、重曹、酸味料、（一部に卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）

<唐揚げ>

鶏肉、衣、揚げ油（大豆油）、しょうゆ、でん粉、大豆たん白、食塩、砂糖、酒／ポリリン酸Na、キシロース、調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

<ポテトサラダ>

ばれいしょ（日本（国産））、ドレッシング（食用植物油脂、乳等を主要原料とする食品、砂糖、鶏卵、醸造酢、食塩、乳たんぱく、チキンコンソメ）、にんじん、たまねぎ、清水、香辛料／調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酵素、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・鶏肉を含む）

<ナポリタンスパゲッティ>

スパゲッティ（国内製造）、トマトペースト、植物油脂、砂糖、たまねぎ、食塩、ガーリックペースト、しょうゆ、ウスターソース、香辛料、ミルポワ、肉エキス／調味料（アミノ酸等）、着色料（カロチノイド、カラメル）、酸味料、乳化剤、調味料（キシロース）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

<ポテトフライ>

ばれいしょ、植物油脂、ぶどう糖、揚げ油

<エビフライ>

パン粉、えび、衣（小麦粉、でん粉、卵白粉末、食塩、砂糖、植物油脂、ショートニング、全卵粉末）、揚げ油／ポリリン酸Na、着色料（アナトー）、加工澱粉、調味料（アミノ酸）、増粘剤製剤、膨張剤、貝Ca、乳化剤、香辛料抽出物、（一部にえび・小麦・卵・大豆を含む）

<ミニトマト>

ミニトマト

<リーフレタス>

リーフレタス

<豆ソース>

合成酢、砂糖、食塩、香辛料、野菜（たまねぎ）／着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸）、甘味料（ステビア、甘草）、酸味料、増粘剤（キサンタン）、（一部に大豆を含む）