

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：807 kcal

炭水化物：95.7 g

たんぱく質：26.0g

食塩相当量：6.5 g

脂質：33.7 g

※味噌汁込み

<しらすと鮭の角煮むすび>

しらすごはん、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、黄5、赤106）、乳化剤、酒精、V. B1、酸化防止剤（V. E）、ソルビット、酸味料、糊料（タマリンド）、保存料（ソルビン酸K）、（一部に小麦・ごま・大豆・魚介エキス（魚介類）を含む）

<元祖ためきむすび>

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／調味料（有機酸等）、着色料（カラメル）、酒精、（一部に小麦・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）

<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：752 kcal

炭水化物：106.2 g

たんぱく質：35.5 g

食塩相当量：7.4 g

脂質：19.4 g

※味噌汁込み

<三種の駿河湾飯（桜海老・しらす・まぐろ角煮）>

しらすごはん(国産米)、まぐろ昆布、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、黄5、赤106）、乳化剤、酒精、V. B1、酸化防止剤（V. E）、ソルビット、酸味料、糊料（タマリンド）、保存料（ソルビン酸K）、（一部にえび・小麦・ごま・大豆・魚介エキス（魚類）を含む）

<たくあん>

漬け原材料（塩押しだいこん（日本）、食塩、めか類）／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）

<野沢菜の漬け物>

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）

<野菜の煮物>

かぼちゃ煮、こんにゃく煮、しいたけ煮、花形人参／グリシン、調味料（有機酸等）、焼成Ca、pH調整剤、着色料（カラメル）、酒精、（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）

<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：1223 kcal

炭水化物：141.4 g

たんぱく質：60.0 g

食塩相当量：7.7 g

脂質：48.8 g

※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(パナメイ、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／ポリリン酸Na、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(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)

<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)

<花咲き包み蒸し>

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・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

<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／グリシン、調味料(有機酸等)、焼成Ca、pH調整剤、着色料(カラメル)、酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<鰯の照り焼き>

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：1257 kcal

炭水化物：148.8 g

たんぱく質：74.6 g

食塩相当量：7.8 g

脂質：47.1 g

※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)

<鯛の照り焼き>

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)

<花咲き包み蒸し>

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、(一部にえび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

<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、しいたけ煮、インゲン煮／グリシン、調味料(有機酸等)、焼成Ca、pH調整剤、着色料(カラメル)、酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<かに爪ポジション>

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、紅麹)、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)

<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：1206 kcal

炭水化物：123.0 g

たんぱく質：56.8 g

食塩相当量：9.9g

脂質：57.0 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>

お茶入り酢飯(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／ポリリン酸Na、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(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)、(一部にごま・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、インゲン煮／調味料(有機酸等)、グリシン、焼成Ca、pH調整剤、着色料(カラメル)、酒精、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、漂白剤(亜硫酸塩)、メタリン酸Na、酸味料、(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)

<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)

<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：807 kcal

炭水化物：102.7 g

たんぱく質：34.3 g

食塩相当量：7.6 g

脂質：27.2 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、インゲン煮／グリシン、調味料（有機酸等）、焼成Ca、pH調整剤、着色料（カラメル）、酒精、（一部に小麦・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：991 kcal

炭水化物：121.4 g

たんぱく質：52.6 g

食塩相当量：7.6 g

脂質：35.6 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／ポリリン酸Na、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(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)

<花咲き包み蒸し>

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、植物油脂、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・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

<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、インゲン煮／グリシン、調味料(有機酸等)、焼成Ca、pH調整剤、着色料(カラメル)、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)

<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：663 kcal

炭水化物：104.1 g

たんぱく質：31.7 g

食塩相当量：6.4 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／酢酸（Na）、乳化剤、グリセリンエステル、酸化防止剤（V、E）、ソルビット、着色料（カラメル、黄5、赤106）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、糊料（タマリンド）、保存料（ソルビン酸K）、（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

<一人用醬油>

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）

<かっぱ巻き>

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）

<かっぱ巻き>

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、甘味料（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

<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）