

学生壱丁湯豆腐B1650円税込(学生大宮八升)

(仕入れの都合で内容が変更になることがあります)

☆2023年メニューが変更になる予定です!!

レストラン嵐山

湯豆腐鍋 大豆 だし 魚エキス、醤油(小麦、大豆)	豆腐、小松菜、えのき、人参 都出汁: 醤油・食塩・いわしづし・煮干し・みりん・そうだぶし・たん白加水分解物・酸味料・昆布エキスパウダー・酒精・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素(原材料の一部に小麦含む) みりん:もち米・米麹・醸造アルコール・糖類
①鶏の唐揚げ 鶏・小麦・大豆・卵・乳・鰹	鶏もも肉・でん粉・小麦粉・揚げ油(大豆油)・醤油・卵・とうもろこし粉・酒・食塩・粉末状植物性たん白・味醂・砂糖・しょうが・にんにく・ブドウ糖・チキンエキス調味料・鰹エキス調味料・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・膨張剤・(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)
②ミートボール (9月より変更になっております) 小麦、乳、大豆、鶏、豚 コンタミ(卵、牛、ごま)	鶏肉(国産)、タレ(砂糖、しょうゆ、発酵調味料、醸造酢)、パン粉、粒状大豆たん白、たまねぎ、豚脂、でん粉、粉末状大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、リン酸塩(Na, K)、pH調整剤、酸味料、(一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む)
③梅春雨 (9月より変更になっております)	春雨、山くらげ、砂糖、しその実、醸造酢、梅肉、食塩、アントシアニン色素、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、しそ香料、水
④出し巻玉子 卵・小麦・大豆・鰹・乳	鶏卵、馬鈴薯澱粉、小麦粉澱粉、かつおだし、かつお調味料、ほんだし、昆布調味料、食塩、味の素、食用大豆油、砂糖、加工でん粉、薄口醤油、調味料(アミノ酸等)、カラチン色素、増粘多糖類、PH調整剤、黄色4号、(原材料の一部に小麦・大豆・乳を含む)
⑤なます	大根(国内産)、果糖ぶどう糖液糖、人参、醸造酢、食塩、日向夏の皮／調味料(アミノ酸)、酸味料
⑥金時豆	金時豆・砂糖・還元水飴・麦芽糖・食塩
⑦サツマイモレモン煮	サツマイモ・砂糖・レモン濃縮果汁・食塩・クチナシ色素・酸化防止剤、香料、はちみつ
⑧焼きナス	なす たれ: 還元水飴・植物油・食塩・米発酵調味料・デキストリン・レモン果汁・酵母エキス・増粘剤(加工でん粉) しょうが: しょうが・醸造酢・酸味料・食塩・増粘剤(グーガム)・酒精
豆腐バーグ 小麦、大豆、鶏エキス、魚肉 てりやきソース・焼鳥のたれ 鶏、醤油(小麦、大豆)	小麦たん白・玉ねぎ・魚肉すり身・豆腐・パン粉・植物性油脂・大豆たん白・食塩・チキンエキス加工品・発酵調味液・魚介エキス・スパイス調味料・醤油・砂糖・たん白加水分解物・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・豆腐凝固剤・酒精 ソース 水飴、醤油、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、ぶどう糖、醸造酢、しょうゆもろみ、小麦発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(加工澱粉)カラメル色素(原材料の一部に小麦、大豆を含む) 糖類(水飴、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆含む)、食塩、醸造酢、チキンエキス、増粘剤、(加工デンプン、キサンタンガム、寒天)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む) しょうが: しょうが・醸造酢・酸味料・食塩・増粘剤(グーガム)・酒精
オリジナル豆腐焼壳 小麦、大豆、豚、ごま、魚(たら)	しづく豆腐、たまねぎ、つなぎ(パン粉、でん粉)、豚脂、たら、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、大豆油、風味調味料、皮(小麦粉、還元水飴、大豆粉)調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、豆腐用凝固剤、(他ごま油由来原材料含む) 抹茶塩
白玉だんご 乳・卵・大豆(コンタミ小麦) 乳・卵(コンタミ小麦) 乳・卵(コンタミ小麦)	黒蜜(水飴、果糖ぶどう糖液糖、黒糖、糖みつ、着色料(カラメル))きな粉(大豆・遺伝子くみかえでないもの) 白: 米粉・砂糖・グリシン・乳化剤・酵素(乳)・ビタミンB1・一部に乳成分・卵・大豆含む 赤: 米粉・砂糖・グリシン・着色料(赤ビート)・酵素(乳)・ビタミンB1 黄: 米粉・砂糖・グリシン・着色料(クチナシ)・酵素(乳)・ビタミンB1
ご飯	国産米使用、おかわり自由