

# 岩戸屋団体お食事おしながき 2025.11.1~

※添乗員様・乗務員様が同食の場合も同料金になります。



## 01 つつじ 2,300円(税込)

てこね寿司  
伊勢うどん  
揚げ物  
小鉢  
吸物



## 02 さつき 2,800円(税込)

海鮮陶板焼  
揚げ物  
小鉢三種  
御飯  
吸物  
フルーツ



## 03 あやめ 3,300円(税込)

伊勢の国健康豚しゃぶしゃぶ  
刺身二種  
揚げ物  
小鉢三種  
御飯  
吸物

※豚しゃぶしゃぶを伊勢鶏水炊きに変更可



## 04 はぎ 3,800円(税込)

松阪牛陶板焼  
刺身二種  
伊勢産サザエ・バタ貝焼  
てこね寿司  
小鉢  
吸物  
フルーツ



## 05 もも 2,300円(税込)

(精進料理) ※アレルギー対応食

湯豆腐  
野菜天婦羅  
小鉢三種  
御飯  
吸物  
フルーツ



## 06 お子様ランチ 1,500円(税込)

ポテトサラダ  
ハンバーグ  
オムレツ  
フライドポテト  
生野菜  
おにぎり  
フルーツ

## オプションメニュー

### 01 松阪牛ミニステーキ陶板焼

税込価格

3,350円

### 02 伊勢海老 鬼殻焼(半身)

2,900円

### 03 伊勢海老 具足煮(半身)

3,000円

### 04 刺身三種盛(赤身・イカ・甘えび)

1,050円

### 05 伊勢鶏つみれ鍋

950円

### 06 ミニてこね寿司 ※白御飯から変更の場合の価格

700円

### 07 ミニ伊勢うどん

600円

### 08 茶碗蒸し(貝柱・えび・かまぼこ・椎茸・銀杏・みつば)

600円

### 09 松阪牛まん

850円

### 10 松阪牛100%ハンバーグ

1,750円

# 岩戸屋 団体お食事おしながき

- 01 つつじ **2,300円 (税込)**  
てこね寿司/伊勢うどん/小鉢/揚げ物/吸物
- 02 さつき **2,800円 (税込)**  
海鮮陶板焼/揚げ物/小鉢三種/御飯/吸物/フルーツ二種
- 03 あやめ **3,300円 (税込)**  
伊勢の国健康豚しゃぶしゃぶ/刺身二種/揚げ物/小鉢三種/御飯/吸物  
(※豚しゃぶしゃぶを伊勢鶏水炊きに変更できます。)
- 04 はぎ **3,800円 (税込)**  
松阪牛陶板焼/刺身二種/伊勢産サザエ/バタ貝焼/てこね寿司/小鉢/吸物

- アレルギー対応食  
05 もも(精進料理) **2,300円 (税込)**  
湯豆腐/野菜天婦羅/小鉢三種/御飯/吸物/フルーツ  
※ももはアレルギー対応食となります。  
団体のお客様のお食事メニューとしてお選びいただけません。
- 06 お子様ランチ **1,500円 (税込)**  
ハンバーグ/オムレツ/フライドポテト/ポテトサラダ/生野菜/フルーツ/おにぎり

・季節、天候により、料理内容、器等若干変更する場合がございます。

## オプションメニュー

- 01 松阪牛ミニステーキ陶板焼き ..... **3,350円 (税込)**
- 02 伊勢海老 鬼殻焼(半身) ..... **2,900円 (税込)**
- 03 伊勢海老 具足煮(半身) ..... **3,000円 (税込)**
- 04 刺身3種盛(赤身・イカ・甘えび) .... **1,050円 (税込)**
- 05 伊勢鶏 つみれ鍋 ..... **950円 (税込)**
- 06 ミニてこね寿司 ..... **700円 (税込)**  
※白ご飯から変更する場合の価格になります。
- 07 ミニ伊勢うどん ..... **600円 (税込)**
- 08 茶碗蒸し ..... **600円 (税込)**  
※貝柱・海老・かまぼこ・しいたけ・ぎんなん・みつば
- 09 松阪牛まん ..... **850円 (税込)**
- 10 松阪牛100%ハンバーグ ..... **1,750円 (税込)**

〒516-0024 三重県伊勢市宇治今在家町58 TEL 0596-23-3188 FAX 0596-28-1322 営業時間：9：00～17：00（年中無休）

<http://www.iwatoya.co.jp> E-mail [info@iwatoya.co.jp](mailto:info@iwatoya.co.jp)

# 《成分表》 つつじ

## 伊勢うどん

うどんー小麦粉・食塩  
うどんのタレーたまり醤油・にぼし・かつお節・昆布・みりん・  
砂糖・アミノ酸・カラメル色素（大豆・小麦）  
青ねぎ・一味唐辛子

## てこね寿司

寿司飯ー米・酢・砂糖・食塩・たまり醤油・みりん  
鮪の漬けー鮪・たまり醤油・みりん・生姜  
甘酢千切生姜ー生姜・食塩・酸味料・ソルビン酸・アミノ酸・  
着色料・サッカリン  
大葉・きざみ海苔

## あらめ煮

あらめ・人参・蓮根・大豆・椎茸  
醤油ー脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆アルコール  
味醂ーもち米米こうじ・糖類・醸造アルコール  
砂糖  
  
たまり醤油ー大豆・脱脂加工大豆・小麦・食塩・アミノ酸液・砂糖・  
水飴・アミノ酸・カラメル色素・アルコール  
  
みりんー白酒（もち米・うるち米・種麴）・米粉・米麴・焼酎・  
液状ブドウ糖（トウモロコシでん粉・馬鈴薯でん粉・甘藷でん粉）

## アジしそ巻

アジ・小麦粉・コーングリッツ・澱粉・植物油脂・食塩・葛芋・鶏卵・生姜・  
シソ・大豆油・パン粉・醤油・かつお・砂糖・膨張剤・乳化剤・アミノ酸

## レンコン磯辺揚げ

れんこん・小麦粉・澱粉・食塩・あおさ・大豆粉・全卵粉・大豆油・  
加工デンプン・膨張剤・増粘剤

## 甘鯛フライ

甘鯛  
揚げ衣ーパン粉・天ぷら粉・卵・塩コショウ（原材料の一部に小麦・卵を含む）

## やまいも短冊揚げ

やまいも・のり・小麦粉・でん粉・食塩・大豆油・膨張剤・大豆・アミノ酸

## 春雨 でん粉・昆布・着色料（赤 102）

## 吸物 削り節・昆布・塩・ゆば・ワカメ

## レモン

# 《成分表》 さつき

## 海鮮陶板焼

エビ・サザエ・バタ貝・しし唐

## あらめ煮

あらめ・人参・蓮根・大豆・椎茸

醤油ー脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆アルコール

味醂ーもち米米こうじ・糖類・醸造アルコール 砂糖

## 小松菜のおひたし

小松菜・にんじん・えのき・あげ・めかぶ・かつおだし・

醤油・みりん・砂糖

## 真蛸旨煮

真蛸・発酵調味料・砂糖・醤油（小麦・大豆を含む）・

異性化液糖・カツオブシエキス・調味料（アミノ酸等）

## さんま紅梅煮

さんま・梅干し・酒・酢・みりん・砂糖・濃口醤油・

保存料（ハイロング）・（一部に小麦・大豆を含む）

## かつおオクラ

オクラ・醤油・かつお節・発酵調味料・砂糖・昆布エキス・

鰹エキス・グリシン・（一部に小麦・大豆を含む）

## 吸物

削り節・昆布・塩・ゆば・ワカメ

## アジしそ巻

アジ・小麦粉・コーングリッツ・澱粉・植物油脂・食塩・葛芋・鶏卵・生姜・

シソ・大豆油・パン粉・醤油・かつお・砂糖・膨張剤・乳化剤・アミノ酸

## レンコン磯辺揚げ

れんこん・小麦粉・澱粉・食塩・あおさ・大豆粉・全卵粉・大豆油・

加工デンプン・膨張剤・増粘剤

## 甘鯛フライ

甘鯛

揚げ衣ーパン粉・天ぷら粉・卵・塩コショウ（原材料の一部に小麦・卵を含む）

## やまいも短冊揚げ

やまいも・のり・小麦粉・でん粉・食塩・大豆油・膨張剤・大豆・アミノ酸

## 春雨

でん粉・昆布・着色料（赤 102）

## 昆布巻・御飯・つぼ漬・レモン

## オレンジ・パイナップル

(株)岩戸屋 〒516-0024 三重県伊勢市宇治今在家町 58

TEL 0596-23-3188 FAX 0596-28-1322

# 《成分表》 はぎ

## 松阪牛陶板焼

松阪牛、玉葱、人参、しいたけ、しし唐

## 刺身

マグロ・甘えび・大根・大葉・わさび

## 焼物

サザエ・バタ貝・レンコン

## てこね寿司

寿司飯ー米・酢・砂糖・食塩・たまり醤油・みりん

鮪の漬けー鮪・たまり醤油・みりん・生姜

甘酢千切生姜ー生姜・食塩・酸味料・ソルビン酸・アミノ酸・着色料・サッカリン

大葉・きざみ海苔

## あらめ煮

あらめ・人参・蓮根・大豆・椎茸

醤油ー脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆アルコール

味醂ーもち米米こうじ・糖類・醸造アルコール

砂糖

## つば漬

## 吸物

削り節・昆布・塩・ゆば・ワカメ

## フルーツ

オレンジ・パイナップル

たまり醤油ー大豆・脱脂加工大豆・小麦・食塩・アミノ酸液・砂糖・水飴

アミノ酸・カラメル色素・アルコール

みりんー白酒（もち米・うるち米・種麴）・米粉・米麴・焼酎

液状ブドウ糖（トウモロコシでん粉・馬鈴薯でん粉・甘藷でん粉）

味付けぼん酢ーしょうゆ（小麦・大豆を含む）（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、

かんきつ果汁、醸造酢、食塩/調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料

# 《成分表》 あやめ

## 豚しゃぶしゃぶ（又は鶏水炊き）

豚肉（又は鶏肉）・水菜・白菜・えのき・しいたけ・白ねぎ・ぼん酢  
ぼん酢一本仕込み醤油・果糖ぶどう糖液糖・柑橘果汁・醸造酢・食塩・  
調味料（アミノ酸等）・酸味料・香料・（一部に小麦含む）

## 刺身 マグロ・イカ・大根・大葉・わさび

## あらめ煮

あらめ・人参・蓮根・大豆・椎茸  
醤油－脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆アルコール  
味醂－もち米米こうじ・糖類・醸造アルコール 砂糖

## 小松菜のおひたし

小松菜・にんじん・えのき・あげ・めかぶ・かつおだし・  
醤油・みりん・砂糖

## 真蛸旨煮

真蛸・発酵調味料・砂糖・醤油（小麦・大豆を含む）・  
異性化液糖・カツオブシエキス・調味料（アミノ酸等）

## さんま紅梅煮

さんま・梅干し・酒・酢・みりん・砂糖・濃口醤油・  
保存料（ハイロング）・（一部に小麦・大豆を含む）

## かつおオクラ

オクラ・醤油・かつお節・発酵調味料・砂糖・昆布エキス・  
鰹エキス・グリシン・（一部に小麦・大豆を含む）

## アジしそ巻

アジ・小麦粉・コーングリッツ・澱粉・植物油脂・食塩・葛芋・鶏卵・生姜・  
シソ・大豆油・パン粉・醤油・かつお・砂糖・膨張剤・乳化剤・アミノ酸

## レンコン磯辺揚げ

れんこん・小麦粉・澱粉・食塩・あおさ・大豆粉・全卵粉・大豆油・  
加工デンプン・膨張剤・増粘剤

## 甘鯛フライ

甘鯛  
揚げ衣－パン粉・天ぷら粉・卵・塩コショウ（原材料の一部に小麦・卵を含む）

## やまいも短冊揚げ

やまいも・のり・小麦粉・でん粉・食塩・大豆油・膨張剤・大豆・アミノ酸

## 春雨 でん粉・昆布・着色料（赤 102）

## 吸物 削り節・昆布・塩・ゆば・ワカメ

## 昆布巻・御飯・つぼ漬・レモン

(株)岩戸屋 〒516-0024 三重県伊勢市宇治今在家町 58  
TEL 0596-23-3188 FAX 0596-28-1322

# 《成分表》 もも（精進料理）

## 湯豆腐

木綿豆腐・白菜・しいたけ・水菜・えのき・昆布だし・ぼん酢

ぼん酢一本仕込み醤油・果糖ぶどう糖液糖・柑橘果汁・醸造酢・食塩・

調味料（アミノ酸等）・酸味料・香料・（一部に小麦含む）

## 野菜天ぷら

小麦粉・茄子・かぼちゃ・しいたけ・にんじん・しし唐

## 野菜サラダ

キャベツ・きゅうり・プチトマト・ベビーリーフ・塩

## 刺身こんにゃく

こんにゃく精粉・あおさのり・貝殻焼成カルシウム（こんにゃく用凝固剤）・大葉

## 吸物

削り節・昆布・塩・ゆば・ワカメ

## 御飯・つぼ漬

## オレンジ・パイナップル