

岩戸屋 団体お食事おしながき

01 つづじ 2,300円 (税込)

てこね寿司/伊勢うどん/小鉢/揚物/吸物

02 さつき 2,800円 (税込)

海鮮陶板焼/揚物/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

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)

《成分表》 つつじ

伊勢うどん

うどん—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—米・酢・砂糖・食塩・たまり醤油・みりん
鮪の漬け—鮪・たまり醤油・みりん・生姜
甘酢千切生姜—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—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

たまり醤油—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—白酒（もち米・うるち米・種麹）・米粉・米麹・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—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

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》 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・コーニングリッツ・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》 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・ぽん酢
ぽ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
醤油一脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆アルコール
味醂一もち米米こうじ・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

揚げ衣一パン粉・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》 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

つぼ漬

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・種麹）・米粉・米麹・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）

味付けぽん酢ーしょうゆ（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》 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・ぽん酢
ぽ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