

銀座ポルトファーロ 洋風オードブル

一の重	品名	内容量	原材料	栄養成分表示(100gあたり)				
				熱量(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)
1	有頭海老の白ワイン蒸し	3 個	エビ(ブラックタイガー)(スリランカ、ベトナム、マレーシア)、漬込みだれ(醤油、砂糖、みりん、食塩)、ワイン/酸化防止剤(エリソルビン酸Na、V. C、亜硫酸塩)、pH調整剤、グリシン、(一部にえび・小麦・大豆を含む)	109	23.4	1.1	1.4	1.00
2	白身魚のエスカベッシュ	25 g	白身魚(バス)(ベトナム)、エスカベッシュソース(植物油、水飴、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、半固体状ドレッシング、食塩、ユズ果汁、香辛料)、野菜(パプリカ、たまねぎ)、小麦粉、植物油/香辛料抽出物、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・大豆・りんごを含む)	290	14.6	20.6	9.8	0.41
3	砂肝のコンフィ	3 個	砂肝(国産)、調整ラード、植物油、パセリ、食塩、香辛料、(一部に大豆・豚肉・鶏肉を含む)	202	19.1	12.6	1.5	1.64
4	ジャンボンブランペルシエ	3 個	豚肉(アメリカ)、コンソメ、パセリ、ゼラチン、ミックス野菜ソテー(たまねぎ、にんじん、セロリ、大豆油)、食塩、ピンクペッパー、砂糖、香辛料/増粘剤(ローカストビーンガム、キサンタンガム、ジェランガム)、(一部に卵・小麦・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチンを含む)	222	15.1	16.3	1.4	1.22
5	フルーツフロマージュのテリーヌ	3 個	クリームチーズ(オーストラリア製造)、ドライフルーツミックス、牛乳、クリーム、ゼラチン/酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)、(一部に乳成分・ゼラチンを含む)	300	5.9	21.4	22.0	0.59
6	ドライマトのコンポート	3 個	ドライマト(タイ製造)、砂糖、ワインタイプ調味液、クローブ、濃縮還元レモンジュース、オレンジピール、ゼラチン、しょうが、リキュール/香料、酸味料、(一部にもも・オレンジ・ゼラチンを含む)	212	1.4	0.2	52.5	0.06
7	若桃のコンポート	3 個	若桃甘露煮(国内製造)、砂糖、ワインタイプ調味液、クローブ、濃縮還元レモンジュース、オレンジピール、ゼラチン、しょうが、リキュール/香料、酸味料、(一部にもも・オレンジ・ゼラチンを含む)	114	0.6	0.1	27.2	0.01
8	タコのラビゴットソース	30 g	蒸しタコ(マダコ(モロッコ、モーリタニア、その他)、食塩)、ラビゴットソース(砂糖、たまねぎ、ピーマン、食塩、醸造酢、ピクルス加工品、ワイン、オリーブ油、にんじん、濃縮レモン果汁、にんにく、こしょう、パセリ、ディル)/調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、香辛料抽出物、ウコン色素	71	12.4	0.8	3.7	2.15
9	平さやインゲンのオリーブ焼	30 g	インゲン(スペイン)、植物油、ブラックオリーブ、食塩、香辛料	79	1.8	6.3	4.9	1.04
10	モッツアレラチーズサーモン巻	3 個	ナチュラルチーズ(国内製造)、スモークサーモントラウト(サーモントラウト、食塩、砂糖)/加工デンプン、(一部に乳成分・さけを含む)	229	18.0	17.3	0.4	1.25
11	オマール海老のカクテルソース	1 個	オマールエビ(カナダ、アメリカ、その他)、アメリカヌソース、トマトケチャップ、ゼラチン、ブランデー、(一部にえび・乳成分・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)	101	17.8	1.8	2.5	1.35
12	合鴨ロースト	4 個	あい鴨肉(中国)、食塩、砂糖、香辛料、紅茶/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)	247	15.3	20.3	0.7	1.70
13	ローストビーフ赤ワイン漬	3 個	牛肉(オーストラリア)、醤油、赤ワイン、砂糖、たまねぎ、みりん、食塩、にんにく、香辛料、植物油/酸化防止剤(V. C、精油除去フェネル抽出物、V. E)、(一部にかに・小麦・大豆・牛肉を含む)	210	23.5	8.9	6.0	0.86
14	紫キャベツのマリネ	30 g	紫キャベツ(国産)、白ワイン、たまねぎ、砂糖、植物油、ワインビネガー、食塩、(一部にゼラチンを含む)	85	1.6	3.7	9.8	0.89
15	人参のマリネ	25 g	にんじん(国産)、オレンジピューレ、ワインビネガー、植物油、食塩、砂糖/安定剤(グァーガム)、(一部にオレンジを含む)	96	0.8	6.1	10.1	0.93
16	小海老のコンフィ	3 個	むきエビ(パナメイ)(ベトナム、インドネシア、その他)、植物油、にんにく、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸)、(一部にえびを含む)	162	17.2	9.7	0.5	0.73
17	アンズのコンポート	3 個	ドライアプリコット(南アフリカ製造)、白ワイン、砂糖/漂白剤(亜硫酸塩)、(一部にゼラチンを含む)	248	2.0	0.2	59.0	0.07
18	エンガーディナー(洋菓子)	3 個	シュクレ生地(国内製造)(小麦粉、バター、グラニュー糖、全卵、食塩)、くるみ、砂糖、クリーム、はちみつ、おろししょうが、牛乳、(一部に卵・乳成分・小麦・くるみを含む)	539	6.6	35.6	52.2	0.18
19	海老のテリーヌ	3 個	エビ(インドネシア、ベトナム、その他)、クリーム、ホタテガイ、卵、たまねぎ、ラード、にんじん、セロリ、バター、食塩、コショウ/増粘剤(グァーガム、ペクチン、加工デンプン)、グリシン、トレハロース、膨張剤、酸化防止剤(V. E)、卵白リゾチーム、(一部にえび・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)	150	10.8	10.2	3.6	0.50
20	短冊いかのバジルソース	3 個	イカ(ペルー、チリ、国産、その他)、バジルペースト、植物油、食塩、(一部に乳成分・いかを含む)	233	16.0	18.0	0.6	1.65
21	紅ズワイ蟹のブランマンジェ	1 個	豆乳(国内製造)、クリーム、カニほぐし身、アメリカヌソース、醤油、味噌漬用調味料、ゼラチン、キャビア、刻み柚子、食塩/安定剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸等)、(一部にえび・かに・乳成分・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)	122	7.3	8.3	4.1	1.11
22	バイ貝のガーリックバター焼	2 個	味付バイ貝(ベトナム)、ペフカルハイ(パキスタン、インド)、醤油、発酵調味料、植物性蛋白加水分解物、食塩、還元水飴、カツオエキス)、バター、たまねぎ、パセリ、食塩、にんにく、香辛料/ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、リン酸塩(Na)、カラメル色素、酸味料、(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)	225	12.8	16.5	5.7	2.55
23	ヤングコーンのピクルス	3 個	ヤングコーン(ベトナム)、穀物酢、砂糖、食塩、にんにく、とうがらし、香辛料、(一部に小麦を含む)	42	2.2	0.2	9.1	0.43
24	人参のピクルス	2 個	にんじん(国産)、穀物酢、砂糖、食塩、にんにく、とうがらし、香辛料、(一部に小麦を含む)	45	0.8	0.1	10.9	0.36
25	パプリカのピクルス	2 個	パプリカ(韓国、オランダ、その他)、穀物酢、砂糖、食塩、香辛料、にんにく、とうがらし、(一部に小麦を含む)	43	1.0	0.2	10.2	0.43
26	ブラックオリーブ	2 個	ライブオリーブ(アメリカ)、食塩	119	1.0	11.9	2.0	2.10
27	カブのピクルス	2 個	かぶ(国産)、穀物酢、砂糖、食塩、にんにく、ピーツ、香辛料、(一部に小麦を含む)	46	0.6	0.1	11.5	0.41
28	ロマネスコカリフラワーのブイオン煮	2 個	ロマネスコカリフラワー(エクアドル)、フライドガーリック、食塩、乾燥スープ(コンソメ)/調味料(アミノ酸等)、酸味料、クチナシ色素、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチンを含む)	26	2.6	0.2	5.0	0.33

名称	惣菜			
内容量	一折一段(3人前)			
賞味期限	令和5年1月31日			
保存方法	要冷凍(-18℃以下)			
栄養成分表示(一折当たり) 「推定値」				
熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
1524	84.6	87.1	99.2	7.53
kcal	g	g	g	g

名称	おせち料理(惣菜)	栄養成分表示(一折当たり) 「推定値」				
内容量	一折一段(3人前)	熱量(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)
賞味期限	2023/1/31 (冷凍状態のまま)	1524	84.6	87.1	99.2	7.53
保存方法	要冷凍(-18℃以下)					
18.エンガーディナーに「はちみつ」を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様にご注意下さい。						