

## おせち料理 アレルゲン一覧表

料理名	テイクアウト	アレルギー品目
・いくら醤油漬	○	小麦(醤油)
・抹茶きんとん	○	
・鶏の緑茶香り焼き		
・鮭西京焼き	○	
・紅白なます	○	
・蛸と里芋煮	○	小麦(醤油)
・金柑	○	
・紅白かまぼこ	○	卵
・松風焼	○	小麦(醤油)、卵
・蓮根甘酢漬	○	
・田作り		小麦(醤油)
・海老旨煮	○	小麦(醤油)、海老
・昆布巻き	○	小麦(醤油)
・黒豆	○	
・穴子八幡巻き	○	小麦(醤油)
・数の子味噌漬	○	
・公魚甘露煮	○	小麦(醤油)
・木の実茶醒醐	○	卵(玉味噌)乳(チーズ)
・牛の時雨紅茶煮		小麦(醤油)
・鯖の茶燻製		小麦(小麦粉)
・伊達巻き	○	卵
・雑煮		小麦(醤油)
・茶漬		小麦(醤油)
・ほうじ茶汁粉		

※2023年1月1日～3日にレストラン1899お茶の水で開催する「おせちbuffet」のアレルゲン一覧表となります。

※○印が付いているものは「1899謹製おせち」(おせちのテイクアウト、ホテル1899東京おせち付き宿泊プラン)に入っているお料理です。

※ご不明な点がございましたら、レストラン1899お茶の水(03-3251-1150)までご連絡下さい。