

DEAN & DELUCA オードブル重 for Oisix

品名	原材料名(アレルゲン28品目対象)	アレルゲン
Pate encroute レンズ豆と塩豚の pate・アンクルート	豚肉、パイ生地(小麦粉、バター、食塩)、鶏レバー、鶏卵、レンズ豆、果実酒、牛乳、玉ねぎ、エシャロット、ブランデー、チキンブイオン、食塩、にんじん、乳たん白、パセリ、オリーブ油、バルサミコ酢、香辛料、ニンニク、甘味果実酒、砂糖、小麦粉、野菜エキス、果実エキス / pH調整剤、着色料(カラメル)、(一部に小麦・卵・乳成分・オレンジ・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	小麦・卵・乳成分・オレンジ・鶏肉・豚肉・りんご
Marinated Red Shrimp 海老のパプリカマリネ	海老(ベトナム)、シェリービネガー、砂糖、食塩、フライドオニオン(たまねぎ、大豆油、小麦粉)、オリーブ油、タイム、パプリカ、ニンニク、オレガノ、(一部にえび・小麦・大豆を含む)	えび・小麦・大豆
Scallops and Kumquat Tabbouleh Salad ホタテと金柑のタブレ	ホタテ貝柱(日本)、金柑、オレンジ果汁、あさりブイオン(あさり、清酒、昆布、あさりブイオン)、クスクス、セロリ、オリーブ油、グレープシード油、食塩、レモン果汁、ミント、ゼラチン、寒天、りんご酢、カレー粉、砂糖、こしょう、ローリエ / ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、(一部に小麦・オレンジ・りんご・ゼラチンを含む)	小麦・オレンジ・りんご・ゼラチン
Marinated Squid & Tomato ヤリイカとプチトマトのバジルマリネ	ヤリイカ、オリーブ油、プチトマト、ニンニク、アンチョビ、あさりブイオン(あさり、清酒、昆布、あさりブイオン)、バジル、食塩、こしょう、(一部にいかを含む)	いか
Pate de foiegras with passion fruit sauce フォアグラのパテ パッションフルーツのソース	フォアグラ(ハンガリー)、パッションフルーツピューレ、砂糖、ブランデー、ピスタチオ、食塩、こしょう / ゲル化剤(ベクチン)	
Braised Octopus with Tomato Sauce 真ダコのトマト煮	真蛸(日本)、トマトピューレ、オリーブ油、トマト・ピューレづけ(トマト、トマトピューレ)、ワイン、ケツパーの実酢漬(ケツパーの実、ワインビネガー、食塩、砂糖)、食塩、パセリ、レモン果汁、ニンニク、こしょう、とうがらし、フェンネル、コリアンダーパウダー、ローリエ / 酸味料、香料	
Polpettini 豚肉のポルペッティーニ	豚肉(カナダ)、玉ねぎ、乳化液状ドレッシング、全卵、むき枝豆(枝豆、食塩)、鶏肉、パン粉、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、オニオンソテー(玉ねぎ、大豆油)、ワインビネガー、砂糖、オリーブ油、松の実、食塩 / 増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、イーストフード、乳化剤、ビタミンC、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉
Roasted WAGYU Beef 黒毛和牛のローストビーフ	ローストビーフ【牛肉(日本)、ソース[野菜・果実(トマト、セロリ、マンゴー、玉ねぎ、にんじん、ニンニク)、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料]、ニンニク、バター、食塩、香辛料]、(一部に乳成分・牛肉を含む)	乳成分・牛肉
(黒胡椒)	こしょう	
Oyster marinated with garlic oil and rosemary 広島県産牡蠣のローズマリーのマリネ	牡蠣のマリネ【カキ(日本)、オリーブ油、しょうゆ、食塩、こしょう、ニンニク、ローズマリー】、(一部に小麦・大豆を含む) グリーンオリーブのマリネ【オリーブ漬【オリーブ(イタリア)、食塩】、オリーブ油、ニンニク、ローズマリー / 酸化防止剤(ビタミンC)】	小麦・大豆

栄養成分表示 各品 盛付け内容量当たり				
エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
183	7.0	13.5	6.7	0.52
56	12.0	0	0.7	0.28
118	8.4	5.7	8.1	1.23
157	6.5	13.2	2.2	0.48
232	3.9	18.5	10.1	0.56
89	6.6	5.8	1.8	0.61
213	7.5	16.3	8.7	0.82
109	10.9	6.1	1.4	0.84
7	0.2	0.1	1.3	0.003
39	3.3	1.7	2.5	0.98
7	0.04	0.7	0.1	0.16

※アレルギー表示については、盛付済み商品のため、周囲の食品への付着の可能性についてもご注意ください。

※各品の表示栄養成分値は、推定値です。