

さめうら荘レイクサイドホテル修学旅行食事メニュー



夕食(和食)

土佐あかうし(サーロインしゃぶしゃぶかすき焼き)
天ぷら(土佐ニジマス・季節の野菜)
はちきん地鶏の南蛮
土佐あかうしローストビーフ入りサラダ
デザート
土佐町産ヒノヒカリ
香の物
おすまし



夕食(洋食)

土佐あかうしハンバーグ
土佐ニジマスのグラタン
エビフライ
土佐あかうしローストビーフ入りサラダ
デザート
土佐町産ヒノヒカリ
スープ



朝食(和食)

さかな・ウィンナー・練り物
佃煮2種
サラダ
温泉卵
お漬物
土佐町産ヒノヒカリ
お味噌汁
フルーツ

※内容に多少の変更のある場合がございます。ご了承下さい。

アレルギーについての対応

食物アレルギーをお持ちのお客様への対応としまして、次の事項について予めご了承ください。

●食物アレルギー対応の食事の提供を求められた場合、特定原材料 7 品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ)を除いたメニューの提供のみとして、それ以外の対応は原則として行いません。

●特定原材料 7 品目以外の品目については除去しておりません

●当館では、同一厨房で様々な食材を使用している為、調理器具等を食材ごとの専用のものを使用しておりません。その為、原材料として使用していない食材が微量に混入することを確実に防止することができません。

ご提供する料理の原材料として使用していない食材が微量に混入することを予めご理解頂くが必要です。

●お客様におかれましては、ご自身での安全な食品(レトルト、冷凍など)を持ち込み同じ席にての飲食は可能とさせて頂きませ

(電子レンジ及び湯煎などの加熱のお手伝いをさせていただきます)

修学旅行夕食(和食)成分表

あかうししゃぶしゃぶ (小麦、大豆を含む)/牛肉、白菜、長ネギ、シメジ、とうふ、春菊

出汁/水、昆布

ちり酢/醤油、ゆず酢、みりん、酒、昆布、カツオ節

てんぷら/季節の野菜2種、ニジマス

衣/小麦粉、米粉、植物性たん白、麦芽糖、加工でん粉

ベーキングパウダー、乳化剤、着色料(一部に小麦、大豆を含む)

天つゆ/カツオ出汁、昆布、醤油、みりん

はちきん地鶏の南蛮/はちきんもも肉、片栗粉、レタス

つけダレ/酢、砂糖、水、醤油、七味

タレ/食用植物油脂、醸造酒、砂糖、トマトピューレ、食塩

卵、トマトケチャップ、香辛料、香味油、調味料、増粘多糖類

パプリカ色素(一部に小麦、大豆を含む)

ローストビーフ入りサラダ/牛肉、ベビーリーフ、キャベツ、レタス、トマト

ドレッシング/たまねぎ醸造酢、醤油、アミノ酸液、カツオエキス、乾燥たまねぎ、食塩乾燥しいたけ、酵母エキス、香辛料/調味料、増粘剤、甘味料、香料(一部に小麦、大豆を含む)生姜、上白糖

デザート/乳等を主原料とする食品、加糖卵黄、グラニュー糖、脱脂粉乳、洋酒、バニラビーンズソース/ゲル化剤、乳化剤、PH調整剤、香料(一部に小麦、大豆を含む)

ホイップクリーム/植物油脂、砂糖、デキストリン、乳製品、洋酒、食塩/カゼインNa、乳化剤、安定剤、香料、メタリン酸Na、カロチン色素(一部に乳、大豆を含む)

ご飯 米

香の物/たくあん/塩押しだいこん、漬け原材料(食塩、果糖ぶどう糖液糖、香辛料、米ぬか、調味料(酸味料、甘味料、保存料、酸化防止剤、着色料(一部に乳、大豆を含む)

野沢菜/塩抜き野沢菜、醤油、砂糖、いりごま、食塩、寒天、唐辛子(一部に小麦を含む)

おすまし/カツオ出汁、昆布、塩、酒、旨味調味料

修学旅行夕食(洋食)成分表

あかうしハンバーグ/合挽きミンチ(牛・豚)、卵、パン粉、ステーキソース(ニンニク、生姜を含む) ナツメグ、玉ねぎ
デミソース/鶏ガラ、仔牛骨、玉ねぎ、牛骨、牛筋、チキンブイヨン、トマトピューレ、還元水あめ、トマトペースト、バター、チキンブイヨン、赤ワイン、ミートペースト、ビーフエキス、ウスターソース、酵母エキス、マッシュルームエキス、食塩、香辛料(一部に小麦乳成分を含む)

ニジマスグラタン/小麦粉、バター、チキンコンソメ、塩、コショウ、牛乳、玉ねぎ、マカロニ、白ワイン、チーズ、ニジマス

エビフライ/エビ

衣/パン粉(一部に小麦、乳成分、大豆を含む)フライ用調味料(一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む)

ローストビーフ入りサラダ/牛肉、ベビーリーフ、キャベツ、レタス、トマト

ドレッシング たまねぎ醸造酢、醤油、アミノ酸液、カツオエキス、乾燥たまねぎ、食塩乾燥しいたけ、酵母エキス、香辛料/調味料、増粘剤、甘味料、香料(一部に小麦、大豆を含む)生姜、上白糖

ご飯 米

スープ(コーンスープ)/コーン粉末、乳加工品、砂糖、全粉乳、食塩、デキストリン、オニオンパウダー、チキンエキス、コーンスターチ、酵母エキス(一部に小麦、乳成分、大豆鶏肉を含む)

デザート/乳等を主原料とする食品、加糖卵黄、グラニュー糖、脱脂粉乳、洋酒、バニラビーンズソース/ゲル化剤、乳化剤、PH調整剤、香料(一部に小麦、大豆を含む)
ホイップクリーム/植物油脂、砂糖、デキストリン、乳製品、洋酒、食塩/カゼインNa、乳化剤、安定剤、香料、メタリン酸Na、カロチン色素(一部に乳、大豆を含む)

修学旅行朝食成分表

魚 サワラ/還元水飴、清酒、昆布エキス、醸造酢

ウインナー/豚肉、豚脂肪、糖類、澱粉、ポークエキス、食塩、香料、還元水飴、卵粉末
(一部に卵、乳成分、豚肉を含む)

練り物/魚肉、植物油、澱粉、大豆たん白、砂糖、卵白(一部に大豆、卵を含む)

佃煮 花昆布/砂糖、さば節、水飴、醤油、いりごま、昆布、米発行調味料、食塩、寒天
唐辛子(一部に小麦、大豆を含む)

しそ昆布/醤油、昆布、砂糖、水飴、いりごま、寒天(一部に小麦、大豆を含む)

温泉卵/卵

出汁/カツオ出汁、昆布、みりん、うす口醤油、食塩、旨味調味料 (一部に小麦、大豆を
含む)

ご飯 米

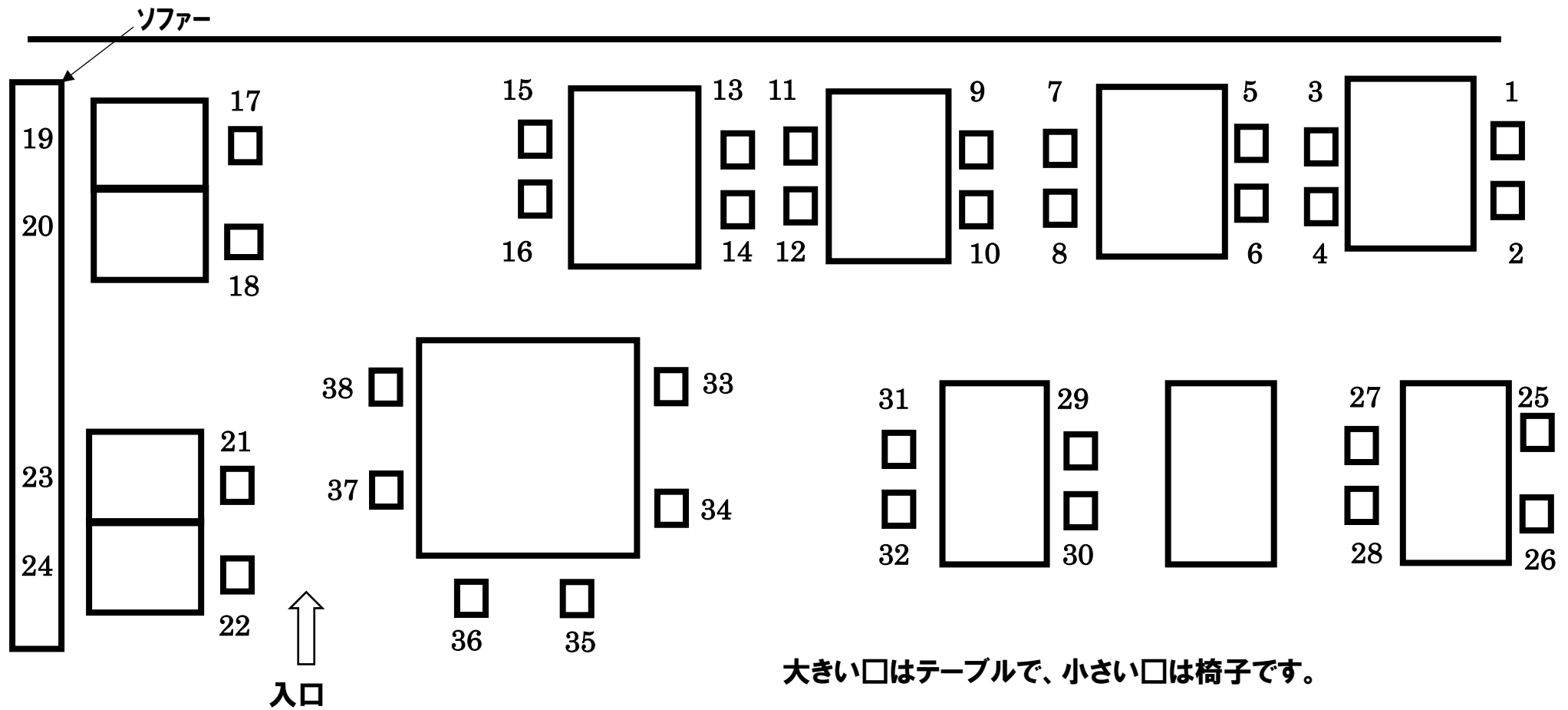
味噌汁/カツオ出汁、昆布、味噌、塩、うす口醤油、旨味調味料(一部に小麦、大豆を含む)

漬物/たくあん、野沢菜

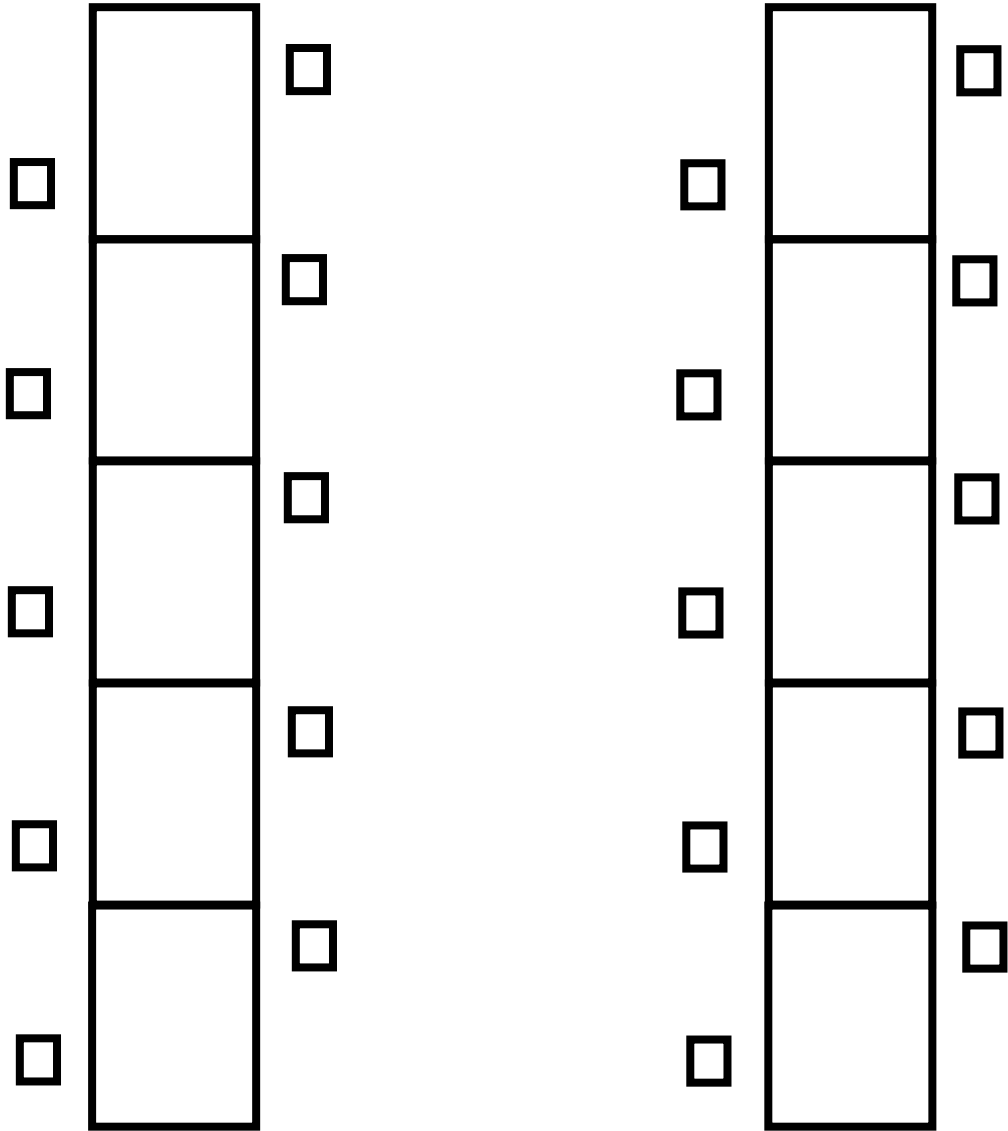
味付き海苔/乾のり、醤油、砂糖、昆布、エビ、削り節、食塩、香辛料、みりん、水飴、
清酒(一部に大豆、小麦、エビ、サバを含む)

フルーツ/パイン、オレンジ

さめうら荘レストランテーブルレイアウト



さめうら荘会議室テーブルレイアウト



↑↑
入口

大きい口はテーブルで、小さい口は椅子です。