

【ルミナス神戸2】学生団体 ミニコースメニュー 及び 原材料一覧表

*重篤なアレルギーをお持ちの方は原則、ご自身でお食事のお持ち込みをお願い致します。(本船の同一厨房で調理している為、調理過程の際にごく微量のアレルゲンが混入する可能性があります。)

*食材仕入れの状況等により、メニューを変更する場合がございます。

株式会社神戸クルーザー

	特定原材料7品目							使用食材
	卵	乳製品	小麦	そば	落花生	えび	かに	
オードブル								
サーモンのテリーヌ	○	○						鮭、すり身(キントキダイ、でん粉)、生クリーム、マヨネーズ(植物油、水あめ、卵、醸造酒、食塩、レモン果汁)、卵、粒マスタード、食塩、ケパー、白ワイン、加工でんぷん(小麦由来)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、着色料(ターメリック)、香辛料抽出物(一部に鮭、乳製分、小麦、卵、大豆を含む)
鶏むね肉のクールビヨン煮								鶏肉、玉葱、人参、セロリ、生姜、ニンニク、白ワイン、塩、香辛料、香草、トレハロース、グリシン、ph調整剤、保存料(ポリリジン)
カプレーゼ		○						トマト、オリーブオイル、黒胡椒、水牛乳、食塩、酵素(レンネット)
バルサミコソース								ワインヴィネガー、濃縮ブドウ果汁、カラメル色素、片栗粉
胡麻ソース	○							食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、ごま、食塩、椎茸エキス、卵黄(卵を含む)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物
赤玉ねぎ、水菜、ミニバジル								
メインディッシュ (ハンバーグステーキ、グリルチキン、豚バラのカレー煮、ロスティポテト、ブロッコリー、プチトマト)								
ハンバーグ	○	○	○					牛肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、豚脂、牛脂、乳タンパク、グラスドビアン、食塩、乾燥卵白、食物繊維、でん粉、洋酒、生姜、ニンニク、香辛料、植物油、トレハロース、加工でんぷん、ph調整剤、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、安定剤(増粘多糖類)、リン酸塩(Na,K)
トマトフォンデュ								トマト、オリーブオイル、ニンニク、玉ねぎ、食塩、胡椒、ローリエ、チキンブイヨン
グリルチキン								鶏肉、塩、胡椒、ニンニク、オリーブオイル、ハーブソルト、レモン
豚バラのカレー煮込み		○	○					豚肉、塩、胡椒、ローリエ、オリーブオイル、カレー粉、チキンブイヨン、クミン、生クリーム、牛乳、バター
ロスティポテト		○	○					ジャガイモ、ヒマワリオイル、米粉、小麦粉、ドロキシエチルデンプン、コーンスターチ、塩、香料、メチルセルローズ、全乳粉
ブロッコリー								
プチトマト								
デザート (2種のケーキとフルーツ)								
チョコレートケーキ	○	○	○		○			乳等を主要原料とする食品、鶏卵、砂糖、小麦粉、クッキークランチ(ナッツ類を含む)、ココアパウダー、加工油脂、還元水あめ、洋酒、乳化剤、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)、膨張剤、香料、酸化防止剤(V,C,V,E)、(一部に小麦、乳、卵、乳成分、大豆、バナナを含む)
イチゴドーム	○	○	○					鶏卵、乳等を主原料とする食品、砂糖、小麦粉、水あめ、植物油、ブドウ糖、いちご、還元水あめ、果糖ブドウ糖液糖、でんぷん、もち米粉、ストロベリー濃縮果汁、ゼラチン、乳製品、食塩、コーンスターチ、乳化剤、ソルビトール、香料、酸味料リン酸塩(na)、着色料(ラック、カロチン)、ph調整剤、酸化防止剤(V,E)、(一部に卵、乳製品、小麦、大豆、ゼラチンを含む)
オレンジ								
白ご飯とお味噌汁								
白ご飯								米
お味噌汁								だしの素、味噌、巻き麩、乾燥ワカメ
ジュース								
ホットコーヒー								
オレンジジュース								
ミルク		○						
ウーロン茶								