

## 【ルミナス神戸2】学生団体テーブルマナープラン 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、メニューを予告なく変更する場合がございます。

料理名	特定原材料8品目								肉類			使用食材
	卵	乳製品	小麦	そば	落花生	クルミ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	
<b>冷製料理</b>												
<b>オードブル</b> サクラマスのミキユイ カブレーゼ添えバルサミコヴィネグレット		○										サクラマス、塩、グラニュー糖、ディル、オリーブオイル、トマト、ミニバジル、ラディッシュ、はす芋、バルサミコ酢、白ワインヴィネガー、レモン、黒胡椒、水牛乳、食塩、酵素(レンネット)
<b>スープ</b> コーンポタージュスープ		○	○							○		スイートコーン(遺伝子組み換えでない)、食用油脂、乳製品、小麦粉、砂糖、ソテーオニオン、チキンエキス、ソテーキャロット、でん粉分解物、ポークエキス、食塩、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、カロテン色素、(一部に小麦、乳製品、大豆、鶏肉、豚肉を含む)
<b>メインディッシュ(魚)</b> スズキのロティ ゆず風味のブルーブランソース		○										スズキ、塩、胡椒、オリーブオイル、トマト、ニンニク、玉ねぎ、チキンブイヨン、アスパラ、白ワイン、白ワインヴィネガー、ローリエ、ゆず果汁、生クリーム、バター
<b>メインディッシュ(肉)</b> ローストビーフ温菜添え マデラソース		○	○						○			牛ロース肉、塩、胡椒、オリーブオイル、ニンニク、ローリエ、ジャガイモ、ひまわりオイル、米粉、小麦粉、コーンスターチ、ドロキシエチルデンプン、塩、香料、メチルセルロース、全乳粉、ブロッコリー、プチトマト、マデラ酒、デミグラスソース
<b>デザート</b> ラズベリームースとチョコレートアイスオレンジ添え イチゴのソース	○	○	○						○			ラズベリー、生クリーム、卵、小麦粉、ゼラチン、砂糖、水あめ、ペクチン、ベルローズ(バラの食用花)、オレンジ、砂糖、植物油、チョコレート、ブドウ糖、カカオマス、着色料、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、(一部に乳製品、大豆を含む)、ブドウ糖果糖液糖、イチゴ/増粘剤(加工デンプン)酸味料、香料、着色料(紅麴、クチナシ)
パン(クッペ)			○									小麦粉、砂糖、ショートニング、塩、ドライイースト、モルトパウダー、ビタミンC
ミルクパンズ	○	○	○									小麦粉、牛乳、乳等を主原料とする食品、砂糖、生イースト、塩、脱脂粉乳、卵、イーストフード、ビタミンC
コーヒー												