

[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		
トラウトサーモンマリネの炙り洋野菜添え 粒マスタード入りフレンチヴィネグレット													
トラウトサーモンマリネの炙り 洋野菜添え												トラウトサーモン、塩、砂糖、ディル、オリーブオイル、トレビス、アンディープ、ペビーリーフ、ピノグリーン、ミニトマト、レモン	
粒マスタード入りフレンチヴィネグレット												白ワインヴィネガー、オリーブオイル、塩、胡椒、はちみつ、レモン汁、粒マスタード	
ミネストローネスープ													
ミネストローネスープ		○	○							○	○	○	キャベツ、玉ねぎ、人参、じゃが芋、にんにく、トマト、ズッキーニ、粉末コンソメ、粉末ブイヨン、トマトペースト、植物油、食塩、でん粉、バジルペースト、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、増粘剤(グァーガム)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)
真鯛の香草パン粉焼き トマトフォンデュ添え													
真鯛の香草パン粉焼き トマトフォンデュ添え			○										鯛、パン粉、パセリ、セルフィーユ、ディル、にんにく、玉ねぎ、トマト、塩、胡椒、オリーブオイル、ローリエ
牛ロースのミニステーキ 和風ソース													
牛ロースのミニステーキ										○			牛ロース肉、塩、胡椒、サラダ油、オリーブオイル
和風ソース				○									大根おろし、醤油、醸造酢、水飴、砂糖、みりん、すだち果汁、魚醤、ゆず果汁、ガーリックパウダー、だいたい果汁、りんご果汁、レモン果汁、酵母エキス、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、一部に小麦・大豆・りんごを含む)
ロスティポテト			○	○									じゃが芋、ひまわりオイル、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、メチルセルロース、全粉乳
ブロッコリー													
ミニトマト													
フランボワーズムースと塩ミルクアイス オレンジ添え													
フランボワーズムース		○	○	○							○		フランボワーズ、生クリーム、卵、小麦粉、ゼラチン、砂糖、水飴、ペクチン、ベルローズ、ミント
塩ミルクアイス			○										乳製品、生乳、水飴、砂糖、植物油、岩塩、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、水
オレンジ													
パン													
クッペパン				○									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													