

## 2025年度[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(ゲルガム)、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												