

2026年度[コンチェルト]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いたします。(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								大豆 肉類			使用食材	
	卵	乳製品	小麦	そば	落花生	クルミ	えび	かに	大豆	牛肉	豚肉		鶏肉
オードブルサラダ													
軽く炙ったノルウェーサーモンのマリネ 柑橘風味のサラダ仕立て													ノルウェーサーモン、ペビーリーフ、オレンジ、グレープフルーツ、ミニトマト、レモン、オリーブ油
スープ													
ミネストローネスープ	○	○	○						○	○	○	○	人参、玉葱、じゃがいも、キャベツ、セロリ、さやいんげん、ニンニク、トマトペースト、でん粉、チキン風味エキス、手亡豆、マカロニ、乾燥グリーンピース、ベーコン、食塩、とうもろこし油、たん白加水分解物、ビーフエキス、酵母エキス調整品、バター、砂糖、たん白加水分解物調整品、香辛料、酵母エキスパウダー、調味料、増粘剤、加工でん粉、カゼインna、リン酸塩、香料、くん液、香辛料抽出物、発色剤、着色料、(一部に小麦、卵、乳製品、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む)
メインディッシュ(魚料理)													
赤魚のブレゼ ほうれん草のソテー トマトのアクセントとバルサミコの香り													赤魚、ほうれん草、白ワイン、濃縮ブドウ果汁、バルサミコ酢、ワインビネガー、砂糖、増粘剤、加工でん粉、カラメル色素、ホールトマト、トマトペースト、ソテーオニオン、食用植物油、ブドウ糖、食用オリーブ油、醸造調味料、ベーコン風味調味料(豚肉を含む)、食塩、醸造酢、香辛料、調味料、香料、クエン酸
メインディッシュ(肉料理)													
ローストポーク マデラソース じゃが芋のフォレストイエール風		○								○	○		ローストポーク、マデラ酒、フンドヴォー、仔牛骨、牛肉、玉葱、人参、セロリ、ニンニク、トマト、砂糖、食塩、トマトジュース、植物油、香辛料、バター、コーンスターチ(一部に牛肉を含む)、じゃがいも、椎茸、シメジ、舞茸、オリーブ油
デザート													
バナナのクリームキャラメル バニラアイス添え	○	○								○			バナナ、生クリーム、ミント、砂糖混合ブドウ糖加糖液糖、バナナピューレ、油脂加工品、糊料、乳化剤、PH調整剤、調味料、リン酸塩、香料、酸化防止剤、着色料、コーンシロップ、砂糖、異性化液糖、加糖練乳、バター、食塩、カラメル色素、香料、リン酸na、乳化剤、生乳、乳製品、卵黄、洋酒、増粘多糖類、水飴、植物油、ブドウ糖、脱脂粉乳、カゼインna、安定剤、カロテン色素、(一部に乳製品、卵、大豆、バナナを含む)
パン(バゲット)			○										小麦、還元水飴、モルト、食塩、パン酵母、食酢/v.c、(一部に小麦を含む)
コーヒー または 紅茶													