THE KOBE DINING CRUISE
LUMINOUS KOBE 2 AND CONCERTO

2026年度[ルミナス神戸2]学生団体バイキング メニュー 及び 原材料 一覧表（1/2）

LUMINOUS KOBE-2

※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ございます。)
※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	
冷製料理												
グリルチキンと彩り野菜のイタリアンマリネ			○								○	鶏肉、チキンブイヨン、ブドウ糖、醤油、清酒、食塩、香辛料／キシロース、ポリリン酸Na、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)、赤パプリカ、黄パプリカ、ズッキーニ、ナス、パーム油
真イカとキャベツの和風エスカベッシュ			○									真イカ、キャベツ、玉ねぎ、青ねぎ、オリーブオイル、食塩、胡椒、酢、醤油、砂糖、鷹の爪
グリーンサラダのメランジェ												サニーレタス、グリーンリーフ、水菜
ポテトサラダ	○	○	○									じゃが芋、人参、玉ねぎ、乳タンパク、香辛料、調味料(一部に小麦・卵・乳製品・大豆を含む)
フレンチドレッシング	○	○	○									食用植物油脂(国内製造)、オニオンペースト、醸造酢、砂糖、醤油、半個体ドレッシング、みりん、食塩、米発酵調味料、ガーリックペースト、マスタードペースト、蛋白加水分解物、オニオンパウダー、／調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、加工デンプン、セルロース、チアミン、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
サウザンドレッシング	○		○									食用植物油脂(大豆を含む)、醸造酢(リンゴを含む)、トマトケチャップ、砂糖、ピクルス、食塩、乾燥玉ねぎ、オニオンエキス、卵黄、酵母エキスパウダー、ウスターソース、香辛料、増粘剤(加工デンプン・キサンタンガム)酸味料、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
温製料理												
炭火焼きチキンカレー		○	○						○	○	○	鶏もも肉、大豆油、デンプン、醤油、清酒、砂糖、粉末状大豆タンパク、醸造酢、食塩、酵母エキス、ソルビトール、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸)、キサンタンガム、小麦粉、カレー粉、ビーフオイル、ラード、トマトペースト、ウスターソース、玉ねぎエキス、フルーツチャツネ、おろしニンニク、おろし生姜、ポークエキス、チキンエキス、香辛料、オニオンパウダー、調味料(アミノ酸)、Lグルタミン酸ナトリウム、カラメル色素、香辛料抽出物、酸味料、赤ワイン、ケチャップ、ココナッツミルク、酸化防止剤、ビタミンC、ビタミンD
キノコ風味のチキンクリームシチュー		○	○								○	鶏肉(タイ産)、牛乳、マッシュルーム、生クリーム、小麦粉、玉ねぎ、バター、チキンエキス、食塩、大豆油、砂糖、香辛料、ブロッコリー
丹波コシヒカリのライス												白米
デミグラス煮込みハンバーグ	○	○	○						○	○	○	鶏肉、牛肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、牛脂、液全卵、牛乳、粒状大豆タンパク、ケチャップ、ぶどう発酵調味料、食用植物油脂、加工油脂、おろし玉ねぎ、ウスターソース、砂糖、デミグラスソース、ビーフエキス、食塩、ルー、ビール酵母、香辛料、醸造酢、加工デンプン、増粘剤(キサンタンガム)、着色料(カラメル・ココア・カロチノイド)、pH調整剤、酒精、グリシン、調味料(アミノ酸等)、貝カルシウム、卵白リゾチーム、香料、(一部に小麦・卵、乳製品・牛・鶏・豚・大豆・リンゴを含む)
チキンの唐揚げ	○	○	○								○	鶏モモ肉、醤油、ニンニクペースト、砂糖、植物油脂、香辛料、デンプン、食塩、小麦粉、脱脂粉乳、米粉、粉末卵白、粉末状植物性たん白、粉末鶏卵、加工デンプン、調味料(アミノ酸等))、ポリリン酸Na増粘多糖類、キシロース、乳化剤
チャーハン	○		○							○	○	うるち米、全卵、植物油脂、人参、玉ねぎ、ねぎ、焼豚、醤油、食塩、パセリ、チキンエキス、でん粉分解物、魚介エキス、たん白自己消化物、大豆多糖類、香辛料、たん白加水分解物、オニオンエキスパウダー、魚醤、オニオンパウダー、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、加工デンプン、酸味料、カロチノイド色素、キシロース、香辛料抽出物
ソース焼きそば	○		○				○			○	○	麺(小麦、植物油脂、菜種油、大豆油、卵白加工品、食塩、加工デンプン、かんすい、カロチノイド色素)、キャベツ、人参、中濃ソース(エビ、大豆、鶏肉、桃、リンゴを含む)、豚肉、粉末ソース、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、タマリンド)、酸味料
エビ入り水餃子の中華あんかけ		○	○				○		○	○	○	小麦粉、豚肉、キャベツ、エビ、醤油、ごま油、葱、生姜、食塩、胡椒、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・豚肉・エビ・大豆・ゴマを含む)中華あん(中華だし、醤油、酒、砂糖、ごま油)、チンゲン菜、白ネギ、キャベツ、じゃが芋、人参、(一部に小麦・乳製品・鶏肉・牛肉を含む)
フライドポテト												じゃが芋、植物油脂、ブドウ糖、ピロリン酸Na
白身魚のフリッターチリソース和え	○	○	○							○	○	白身魚(ブルーホワイティング)、小麦粉、デンプン、植物油、米粉、砂糖、食塩、膨張剤、調味料(アミノ酸)、卵粉末、脱脂粉乳、乳化剤、着色料(クチナシ)、増粘剤(キサンタンガム)、チリソース(植物油、ねぎ、ケチャップ、みりん、トマトペースト、米発酵調味料みじん生姜、おろし生姜、水飴、ニンニク、チキンエキス、砂糖、食塩、加工油脂、豆板醤、醸造酢、卵粉末、調味料(アミノ酸)、セルロース、増粘剤(スクシノグリカン)、加工デンプン、(一部に小麦・卵・ゴマ・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、白菜、パセリ
ソーセージと野菜のソテー醤油風味	○								○	○		牛肉、豚肉、食塩、卵、胡椒、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、トレハロース、発色剤(亜硝酸ナトリウム)(一部に卵・牛肉・豚肉を含む)、酒、醤油、チキンブイヨン、片栗粉、玉ねぎ、ナス、赤パプリカ
コーンポタージュスープ		○	○							○	○	スイートコーン(アメリカ・タイ)、食用油脂、小麦粉、乳製品、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、乳等を主要原料とする食品、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、カロテン色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

THE KOBE DINING CRUISE
LUMINOUS KOBE 2 AND CONCERTO

2026年度[ルミナス神戸2]学生団体バイキング メニュー 及び 原材料 一覧表（2/2）

LUMINOUS KOBE-2

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	
ご飯のお供												
梅ひじき			○								○	ひじき、調味梅漬（梅・食塩・酒精）、砂糖、醤油、いりごま、発酵調味料、酵母エキス、かつお節エキス、チキンエキス、たん白加水分解物、ホタテエキス、魚醤、香辛料、香料、酸味料、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）ミョウバン、着色料（赤102）、（一部に小麦・ゴマ・大豆・鶏肉を含む）
明太ちりめん			○									シラス、明太子（すけそうだらの卵巣）、植物油脂、調味料（アミノ酸等）、酒、醤油、砂糖
肉味噌			○						○	○		合挽きミンチ、砂糖、、酒、醤油、ごま油、味噌、生姜
無限ツナピーマン			○								○	ピーマン、ツナ缶、食塩、チキンエキス、醤油、塩昆布
白菜の甘酢漬け			○									白菜、砂糖、酢、醤油、白だし
ミニブレッド各種												
ミニクロワッサン	○	○	○									小麦粉、食用精製加工油脂、食用植物油脂、バター、脱脂粉乳、砂糖、乳脂肪、発酵乳、乳製品、イースト、食塩、麦芽粉末、卵、乳化剤、香料、カロチン色素
抹茶バンズ	○	○	○									小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、ホエイパウダー、小麦グルテン、イースト、食塩、抹茶、加工デンプン、イーストフード、ビタミンC
クルミバンズ	○	○	○			○						小麦粉、クルミ、砂糖、乳等を主成分とする食品、卵、イースト、脱脂粉乳、ホエイパウダー、小麦グルテン、食塩、イーストフード、ビタミンC
黒糖芋バンズ	○	○	○									小麦粉、サツマイモ、還元水飴、食用精製加工油脂、食用植物油脂、黒糖、砂糖、イースト、食塩、卵、乳化剤、カラメル、香料、酸化防止剤、イーストフード、ビタミンC、ミョウバン
デザート												
ミルククリーム餅		○										水飴、もち米粉、砂糖、コーンスターチ、加工デンプン、ソルビトール、乳化剤、増粘多糖、セルロース、グリシン、pH調整剤（一部に乳製品・大豆を含む）
いちごクリーム餅		○										水飴、もち米粉、砂糖、コーンスターチ、加工デンプン、ソルビトール、乳化剤、増粘多糖、セルロース、グリシン、pH調整剤、着色料（コチニール、紫コーン色素）（一部に乳製品・大豆を含む）
プリン	○	○										砂糖、粉末油脂、ブドウ糖、乳加工品、卵粉末、食塩、ゲル化剤（増粘多糖類）、硫酸Ca、香料、リン酸（Na）、乳化剤、カロチン色素、甘味料（ステビア）、（一部に卵・乳成分を含む）
フルーツゼリー												砂糖、ブドウ糖、リン酸Na、pH調整剤、ゲル化剤（増粘多糖類）、硫酸Ｃａ、酸味料（スクラロース・カンゾウ）、乳化剤、オレンジジュース
イチゴケーキ	○	○	○									乳等を主要原料とする食品、鶏卵、砂糖、小麦粉、牛乳、加糖イチゴピューレ、還元水飴、ショートニング、加工油脂、加糖卵黄、洋酒、シロップ、マーガリン、コーンスターチ、レモン果汁、乳化剤、膨張剤、香料、酸味料、着色料、増粘剤、甘味料（スクラロース）、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（一部に小麦・乳・卵・大豆を含む）
宇治抹茶ケーキ	○	○	○							○		牛乳、乳等を主原料とする食品、砂糖、鶏卵、加糖抹茶、小麦粉、抹茶加工品（植物油脂・抹茶）、加糖卵黄、ゼラチン、加工油脂、還元水飴、ココアパウダー、寒天加工品、トレハロース、乳化剤、膨張剤、香料、pH調整剤、カロチノイド、（一部に小麦・卵・乳・大豆・ゼラチンを含む）
カスタードプリンロールケーキ	○	○	○									フラワーペースト、鶏卵、砂糖、ブドウ糖、水飴、小麦粉、ハチミツ、液状マルトース、ショートニング、乾燥卵白、加工デンプン、グリシン、トレハロース、膨張剤、乳化剤、ソルビトール、香料、増粘多糖類（リン酸Na）酸味料、着色料、酸化防止剤、（一部に小麦・卵・乳・大豆を含む）
あまおうロールケーキ	○	○	○									イチゴ味フラワーペースト、鶏卵、砂糖、ブドウ糖、ファットスプレッド、水飴、小麦粉、あまおう苺ペースト、脱脂粉乳、ハチミツ、液状マルトース、ショートニング、乾燥卵白、膨張剤、乳化剤、ソルビトール、香料、グリシン、着色料、pH調整剤、乳酸、酸化防止剤、（一部に小麦・卵・乳・大豆を含む）
フルーツカクテル												ホワイトパパイヤ、レッドパパイヤ、イエローパパイヤ、ナタデココ、シロップ、香料、プロピレングリコール
ドリンク												
オレンジジュース												
ミルク		○										
ウーロン茶												
ホットコーヒー												

2026年3月現在 株式会社神戸クルーザー