

ご宴会名
NAME: 修学旅行

人数
PERSONE: 名様

月 日
DATE: 2022年度

松花堂

時間
TIME:

朝食

宴会場
ROOM:

MENU

【口取り】 出し巻き玉子 鮭の塩焼き あぶり明太子 牛肉八幡巻き ミニアスパラガス浸し	【サラダ】 シーフードサラダ 帆立 海老 烏賊 玉葱 水菜 サラダセロリ サニーレタス 和風ゴマダレ
【温物】 鶏腿肉と豆腐の旨煮 鶏腿肉 絹豆腐 三度豆	【デザート】 カットフルーツ フルーツ二種

お椀
味噌汁
葱 麴 若芽

ご飯
*おかわり用のご飯 (ジャーで用意)

味付け海苔

リーガロイヤルホテル広島
料理長

2022/04/01～

修学旅行成分表

〔口取り〕

出し巻き玉子

鶏卵 食酢 砂糖 醤油 発酵調味料 食塩 だし 味醂
加工デンプン 調味料(アミノ酸等)(小麦大豆を含む)

鮭の塩焼き

あぶり明太子

鮭 食塩 調味料(アミノ酸等)
スケソウダラの卵巣 食塩 純米酒 かつお節調味液 発酵調味料
唐辛子 たん白加水分解物 こんぶエキス 魚介エキス

牛肉八幡巻き

ミニアスパラガス浸し

牛肉 牛蒡 人参 醤油 みりん 発酵調味料 調味料(アミノ酸等)
ミニアスパラガス かつおだし 醤油 みりん

〔サラダ〕

シーフードサラダ

帆立貝柱 海老 烏賊
玉葱 水菜 サラダセロリ
サニーレタス

和風ゴマダレ

醸造酢 砂糖 ゴマ 醤油 椎茸エキス 食塩 卵黄
調味料(アミノ酸等) 香料 増粘剤 甘味料
醤油(小麦大豆を含む) 果糖ぶどう糖液糖 かんきつ果汁 醸造酢

〔肉料理〕

鶏腿肉と豆腐の旨煮

鶏肉もも 絹豆腐 かつおだし 醤油 砂糖 みりん 酒 塩
三度豆

〔デザート〕

カットフルーツ

(フルーツ二種)

オレンジ キウイ

味噌汁

葱

麩

若布

田舎味噌 かつおだし 醤油 アミノ酸等
葱
小麦粉 玉子 植物油
若布

ご飯

白米

味付け海苔

海苔 醤油

リーガロイヤルホテル広島