

修学旅行 夕食

大皿料理



人数

日時

2023年9月～

時間

宴会場

特記事項

Menu

【冷製料理】

スモークサーモンのサラダ仕立て
イタリアンドレッシング

バターロールとホイップバター
1名分/パン1個 バター1個

【魚料理】

真鯛のオリーブオイル焼き ピリ辛トマトソース

【肉料理】

鶏肉と茄子の唐揚げ ハーブチキンスパイ

豚肉とお野菜の炒め物

【ご飯】

安芸紫としらすご飯

【デザート】

シフォンケーキ キャラメル風味のシャンティ添え

アイスティー

特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です

リーガロイヤルホテル広島

◆アレルギーシート◆

スモークサーモンのサラダ仕立て

サーモントラウト(チリ)・食塩・砂糖/調味料(有機酸等)・酸化防止剤(V・C)
(一部にさけを含む)

玉葱・セルフィーユ・金魚草・ライプオリーブ(食塩・グルコン酸鉄)

イタリアンドレッシング

食用植物油(国内製造、スペイン製造)醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・食塩
ぶどう発酵調味料・乾燥たまねぎ・香辛料・ガーリックパウダー・乾燥ピーマン
調味料(アミノ酸等)増粘多糖類・香辛料抽出物(一部にりんごを含む)

バターロールとホイップバター

バターロール

小麦粉(国内製造)マーガリン・上白糖・玉子・イースト・脱脂粉乳・食塩
豆乳・植物油(国内製造)大豆たんぱく・ぶどう糖・寒天/乳化剤・香料・ph調整剤
ビタミンC・クエン酸・着色料(カロテン)(一部に小麦・乳成分・玉子・大豆を含む)
ホイップバター(乳製品)

【魚料理】

真鯛のオリーブオイル焼き ピリ辛トマトソース

冷凍真鯛・冷凍ほうれん草・トマト・玉葱・砂糖・オリーブオイル・ニンニク・食塩・香辛料
赤唐辛子・ニンニク・玉葱・食塩・食用オリーブ油・香料・食用ひまわり油
コリアンダーシード/乳酸

【肉料理】

鶏肉と茄子の唐揚げ ハーブチキンスパイ

鶏肉(もも)鶏皮・小麦粉・タレ(しょうゆ・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖))
みりん・かつおエキス・食塩 卵白・しょうが汁・食塩・しょう油・加工油脂・香辛料
米粉・ニンニク・衣(小麦粉・卵白・食塩・デキストリン・しょう油・加工油脂・香辛料)
揚げ油(パーム油・大豆油)/加工デンプン・調味料(アミノ酸等)
ポリリン酸Na・キシロース・乳化剤・増粘剤(キサンタンガム)
(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

シーズニング

デキストリン・チーズパウダー・胡椒・たん白加水分解物・ぶどう糖・ガーリック・
香味ガーリックパウダー(ガーリック・デキストリン・香味油)パプリカ・ローズマリー
唐辛子・セイジ・セロリ・タイム・ディルウィード・バジル・パセリ・レッドペッパー
調味料(アミノ酸等)リン酸Ca・酸味料・香料・着色料(カロチン)
(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

豚肉とお野菜の炒め物

冷凍豚バラ・キャベツ・ピーマン・白葱
しょう油(大豆・小麦を含む)(国内製造)ぶどう糖果糖液糖・りんご果実
みそ(大豆を含む)ニンニク・リンゴ果汁・レモン果汁・醸造酢・ごま・小麦発酵調味料
酵母エキス・しょうが・食塩・唐辛子・胡椒/アルコール・増粘剤(キサンタン)

【ご飯】

安芸紫としらすご飯

国産米・広島菜・胡瓜・紫蘇・生姜・食塩・調味料(アミノ酸等)酸味料・
保存料(ソルビン酸K)香料・甘味料(ステビア)着色料(赤106)・エビ

【デザート】

シフォンケーキ キャラメル風味のシヤンティ添え

卵黄・ゼラチン・グラニュー糖・薄力粉・強力粉・塩・ベーキングパウダー
サラダ油・牛乳・冷凍卵白・エレガント・生クリーム35%・グラニュー糖・水

アイスティー