



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

修学旅行 朝食

和洋ビュッフェ

人数

日時

2023年9月～

時間

宴会場

特記事項

食べ放題ではございません

Menu

【洋食コールド】

ロースハム

サラダ

ポテトサラダ・プチトマト・ブロッコリー・コーン・ツナ

サニーレタス&グリーンリーフ

ドレッシング(フレンチドレッシング・ゴマドレッシング)

クロワッサン ロールパン

ホイップバター・イチゴジャム

フレッシュフルーツ (パインアップル・オレンジ)

カクテルフルーツ

コーンフレーク・フルーツグラノーラ

ヨーグルト

【洋食ホット】

コーンスープ

グリルドハンバーグ デミグラスソース

ソーセージ

ベーコン

フライエッグ

ボイルエッグ

ポムロステイ

【和食】

焼魚 鮭

惣菜2種(肉じゃが・ほうれん草胡麻和え)

白ご飯

味噌汁(油揚げ・葱・豆腐)

香の物(チリメン広島菜・梅干し) 味付け海苔

【ドリンク】

ジュース(オレンジ・グレープフルーツ)

コーヒー

紅茶

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◆

【洋食コールド】

ロースハム (豚・大豆・玉子)

ポテトサラダ (卵・大豆)

サニーレタス・グリーンリーフ

プチトマト・ブロッコリー・コーン・ツナ

フレンチドレッシング (卵・大豆)

ゴマドレッシング (小麦・卵・ごま・大豆)

クロワッサン (小麦・卵・乳・大豆)

ロールパン (小麦・卵・乳・大豆)

ホイップバター (乳) ・イチゴジャム

フレッシュフルーツ (パインアップル・オレンジ)

カクテルフルーツ (もも)

コーンフレーク (大豆)

フルーツグラノーラ (小麦・リンゴ・乳・アーモンド)

ヨーグルト (乳)

【洋食ホット】

コーンスープ (鶏・乳・小麦・大豆)

グリルドハンバーグ デミグラスソース (牛・豚・鶏・小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン)

ソーセージ (豚・ゼラチン)

ベーコン (豚・卵)

フライエッグ (卵)

ポイルエッグ (卵)

ポムロスティ (大豆)

【和食】

焼魚 (鮭)

肉じゃが (豚・牛・小麦・大豆)

ほうれん草胡麻和え (小麦・ごま・大豆)

白ご飯

味噌汁 (油揚げ・葱・豆腐) (小麦・大豆)

梅干し

チリメン広島菜 (えび・胡麻・小麦・大豆)

味付け海苔 (えび・小麦)

【ドリンク】

ジュース (オレンジ・グレープフルーツ)

コーヒー

紅茶