

お食事メニュー（低アレルギーメニュー）

ホテルフクラシア大阪ベイ

	4月8日	4月9日	4月10日
朝食		2ページ目ご参照ください	
昼食	お弁当	お弁当	
夕食	チキンポトフ グリーンサラダ コーンマヨネーズ（卵不使用） 御飯・桜漬け スープ デザート	ポークステーキ アンチョビポテトサラダ 人参ラペ 御飯・桜漬け スープ デザート	

※食材の仕入れ状況により、内容が一部変更になる可能性があります。

予め、ご了承のほどお願いいたします。

Breakfast

朝食

野菜サラダ、甘味

スイートコーン
プチトマト
胡瓜
ブロッコリー
人参スライス
ミックスビーンズ
温野菜
豆サラダ
牛蒡サラダ
海藻サラダ
ミックスサラダ
ポテトサラダ
春雨サラダ
薩摩芋レモン煮
蕨餅 きな粉
おはぎ

トッピング

クルトン
クリスピーベーコン
パルメザンチーズ

フルーツ

フルーツカクテル
オレンジ
グレープフルーツ
季節のフルーツ

ドレッシング

ワインビネガー
オリーブオイル
イタリアン
すりおろし野菜
焙煎胡麻
フレンチ（赤、白）
青じそ
レモン

冷菜

生ハム
ハム
シーチキン

大阪名物

たこ焼き
かすうどん
お好み焼き
串カツ
どてやき
たこ焼きソース
お好み焼きソース
とんかつソース
ポン酢
醤油
マヨネーズ
鰹節、紅生姜
七味

パン

クロワッサン
プレーンベーグル
ロールパン
食パン
マーガリン、苺ジャム
マーマレードジャム
蜂蜜、メープルシロップ

ポテト&ウインナー

シューストリングポテト
ナチュラルカットポテト
ハッシュポテト
ポークソーセージ
ハーブウインナー
チョリソー
ベーコンスライス

木の实

アーモンド
カシューナッツ
パンプキンシード

シリアル

フルーツグラノーラ
チョコクリスピー
コーンフレーク
ヨーグルト
牛乳

温製

キノコのグリル
トマトのフェットチーネ
ラタトゥイユ
鶏唐揚げ
カレー
大豆ミートのキーマカレー
キッシュフロマージュ
7種野菜のキッシュ

スイーツ

ベルギーワッフル
パンケーキ
プチシュー
紅茶シフォン

和惣菜

半熟卵・つゆ
野菜炊き合わせ
蓮根金平
ひじき旨煮
切り干し大根旨煮
筍土佐煮
肉団子の甘酢餡かけ
かまぼこ
鶏肝の甘露煮
冷奴

定番卵料理

プレーンオムレツ
スクランブルエッグ
フライドエッグ
厚焼き卵

焼き魚

鯖塩焼き
鮭塩焼き
アジの塩焼き
ししゃも

ご飯のお共

味付け海苔
漬物・梅干し
納豆
しらす大根
明太子
とろろ
オクラおかか
ピリ辛こんにゃく
青唐味噌

汁物

味噌汁
お吸い物

ご飯、季節の炊き込みご飯、ドリンクバー もございます。

※食材の仕入れ状況によりメニューが一部変更になる場合がございます。