


筑波山京成ホテル 9月～10月期 お献立

特定原材料7品目 表示リスト

各献立メニューには下図のイラストが記載されています。イラストのついているお食事には、表示イラストのアレルギー食品が含まれております。

各アレルギー表示は食品そのものに含まれるアレルギーのほか、その食品を召し上がるうえで、必要であると思われる調味料に含まれている場合も表示しております（例：お醤油はお刺身に必要であるため、お刺身の欄には、マークがついています）。



カニ



エビ



たまご



乳製品



落花生



小麦


















そば

9月～10月 ご夕食＜7品目リスト＞

水菓子	止め椀	香の物	凌ぎ	酢の物代わり	焼物	蒸し物	鍋物	煮物	造り	小鉢	お椀代わり	食前酒
関城梨・ケーキ	青海苔	季節野菜の浅漬け	筑波山麓コシヒカリ	目鯛のカルパッチョ 切り野菜・トマト・五種豆・レモン	鮭胡桃味噌焼き しそ巻・エシャレット・はじかみ	甘鯛蒸ら蒸し 鮑茸・絹さや・銀あん	つくば美豚しゃぶしゃぶ 舞茸・水菜・マロニー・豆腐	蕪の鑄込み 海老・しめじ・銀杏・小松菜・柚子	三点盛り	冬瓜のすり流し 蟹・帆立貝柱・木の芽	土瓶蒸し 舞茸・鱧・海老・銀杏・三つ葉・巢立ち	梅酒
  					 			 		 	 	


- 焼物に表示されている落花生マークは、「落花生」ではなく「胡桃」となります。本来は同一マークで表示するべきではありませんが、念のため表示しております。
- 小学生のお子様には大人の方のご夕食メニューから、「小鉢」と「酢の物代わり」がなくなります。
- 小学生のお子様のお刺身は二点盛りになります。

9月～10月 ご朝食<7品目リスト>

お味噌汁	香の物	筑波山麓コシヒカリ	味付海苔	ごまドレッシング	サラダ 生野菜・ハム・レタス・トマト・胡瓜	温泉玉子	納豆	鮭の塩焼き・ゆずの香きのこ	煮込みうどん	厚揚げ	しらすおろし・醤油
				  	 	 					

9月～10月 幼児食 ご夕食・ご朝食＜7品目リスト＞

＜ご朝食＞

お味噌汁	筑波山麓コシヒカリ：ふりかけ	オムレツ	鮭塩焼き	切り野菜及びドレッシング・オレンジ	ベーコン	ハム	ウィンナー
	 	  			 	 	

＜ご夕食＞

オレンジジュース	水菓子・ケーキ	お味噌汁	握り寿司	ハンバーグ	海老フライ・付野菜・ソース	鶏のから揚げ	かに玉グラタン
