


筑波山京成ホテル 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

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	台の物	鍋物	煮物	造り	小鉢	食前酒
四季に応じて(ケーキ・果物)	巻き麩	季節野菜の浅漬け	筑波山麓コシヒカリ	烏賊とスモークサーモンのカルパッチョ 刻み野菜・五種豆	サーモンの露味噌焼き はじかみ	つくば美豚の陶板焼き つくば美豚・付け合わせ類	あんこう鍋 あんこう・鍋野菜類	海老の湯葉巻き・甘鯛船場煮 竹の子・菜の花・柚子	盛り合わせにて	牡蠣のみぞれ和え わらび・万能ねぎ	梅酒
  		 ※			 ※	  ※	 ※	  ※	 ※	 ※	

- 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。
- ※マークのついた小麦は醤油を使用している印です。




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・ゆずの香きのり	湯豆腐	厚揚げ	しらすおろし・醤油
	 ※			  	 	  ※	 ※	 ※	 ※	 ※	 ※

- ※マークのついた小麦は醤油を使用している印です。

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
	  		