


# 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	焼き物	台の物	鍋物	煮物	造り	小鉢	食前酒
果物、ケーキまたは杏仁豆腐	なめこ	季節野菜の浅漬け	筑波山麓コシヒカリ	お刺身海月のカルパッチョ仕立て	サーモン諸味噌焼き	常陸牛のステーキ	つくば鶏鍋	赤魚きのこあんかけ	盛り合わせにて	蛸のマリネ	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、揚げ物がプラスされます。●メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

●※マークのついた小麦そのもの、または醤油の中に小麦が入っている印です。

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	湯豆腐またはうどん	厚揚げ	しらすおろし・醤油
	 ※			  	 	  ※	 ※	 ※	 ※	 ※	 ※

●※マークのついた小麦そのもの、または醤油の中に小麦が入っている印です。

●メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

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	オムライス	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
	  			  	   	  	   

●ご夕食のオムライスは握りずしに変更可能です。前日までにお申し付けください。

●メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。