

アレルギーメニュー

メニュー

原材料

 6:30 ~ 9:30 	野菜の ブイヨンスープ	オニオン、人参、コーン、パセリ、 アレルギー除去ブイヨン
	チキンのソテーと 白身魚スチーム トマトソース	鶏もも肉、白身魚、ポークソーセージ(豚肉、塩)、 トマトホール(トマト、トマトジュース)
	付け合せ 温野菜	スチームポテト、ミニトマト、ブロッコリー、 ベビーコーン、ヴァージンオリーブオイル
	ライス	国産ブレンド米
	フルーツ 盛り合わせ	グレープフルーツ、パイナップル、ライチ

 12:00 ~ 14:30 (土・日曜日) 	野菜の ブイヨンスープ	オニオン、人参、コーン、パセリ、 アレルギー除去ブイヨン
	ショートパスタ トマト風味	米粉のマカロニ、ポークソーセージ(豚・塩)、 トマト、トマトジュース、ヴァージンオリーブオイル
	付け合せ 温野菜	スチームポテト、ミニトマト、ブロッコリー、 ベビーコーン、ヴァージンオリーブオイル

 18:00 ~ 22:00 (火曜日定休) 	野菜の ブイヨンスープ	オニオン、人参、コーン、パセリ、 アレルギー除去ブイヨン
	フィレミニオンステーキと 白身魚のスチーム トマト pasta 添え	牛フィレ、赤マチ、ポークソーセージ(豚肉、塩)、 米粉パスタ、トマトホール(トマト、トマトジュース)
	付け合せ 温野菜	スチームポテト、ミニトマト、ブロッコリー、 ベビーコーン、ヴァージンオリーブオイル
	ライス 又は ライスブレッド	国産ブレンド米 米粉、でん粉、菜種油、イースト、てんさい糖、食塩、 トレハロース
フルーツ 盛り合わせ	グレープフルーツ、パイナップル、ライチ	