

カフェテリアメニュー

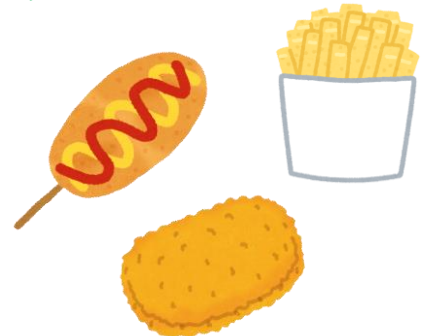
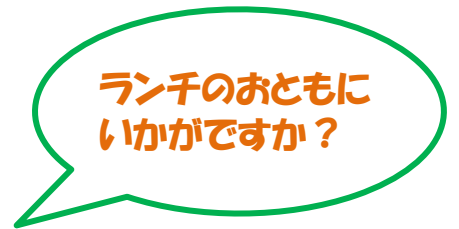


10月	メニュー	材料	調味料	特定原材料	
12 (金)	ランチ セット ¥450	ポークジンジャー <small>エネルギー/蛋白質/脂質/食塩相当 685kcal/25.6g/16.3g/4.6g</small>	ご飯、豚肩ロース切身、小麦粉 白絞油、おろし生姜、キャベツ おろしにんにく、サニーレタス 胡瓜、赤パプリカ、里芋、人参 椎茸、インゲン、干椎茸、もやし	塩、こしょう、みりん風調味料 はちみつ、料理酒、濃口醤油 上白糖、鰹だし(顆粒)、みそ ハイミー	
	ワンプレート ランチ ¥390	タコライス <small>エネルギー/蛋白質/脂質/食塩相当 662kcal/26.3g/16.1g/1.8g</small>	ご飯、合挽、玉ねぎ、にんにく ダイストマト缶、サニーレタス トマト、シュレッドチーズ、	塩、こしょう、チリパウダー コンソメ、トマトケチャップ	
	ヌードル ¥290	きつねうどん <small>エネルギー/蛋白質/脂質/食塩相当 365kcal/10.0g/2.9g/5.2g</small>	さぬきうどん、すしあげ、ねぎ わかめ	めんつゆ	
	カレー ¥290	ビーフカレー <small>エネルギー/蛋白質/脂質/食塩相当 610kcal/16.8g/13.3g/2.6g</small>	ご飯、牛小間肉、玉ねぎ サラダ油	白ワイン、塩、こしょう コンソメ、カレーフレーク ウスターソース、カレー粉	
	ランチ BOX ¥250	鶏の唐揚げ BOX <small>エネルギー/蛋白質/脂質/食塩相当 358kcal/10.1g/12.2g/1.2g</small>	ご飯、鶏の唐揚げ、白絞油 アンパンマンポテト、はるさめ 胡瓜、人参、ブロッコリー プチトマト、玉子焼き	ノンオイル中華ドレッシング	

スナックメニュー!



- ☆ コロケ ¥50
- ☆ おにぎり ¥50
- ☆ タルト ¥120
- ☆ フライドポテト ¥100
- ☆ ハッシュドポテト ¥120
- ☆ アメリカンドック ¥100
- ☆ 鶏の唐揚げ ¥120



※アレルギーをお持ちの方は、使用食材をご確認の上ご注文ください。
※すべてのメニューはアレルギー食材を含むメニューと共通の設備で作られています。 ※仕入れの状況により特定原材料が変わる可能性があります。

