

# カフェテリアメニュー

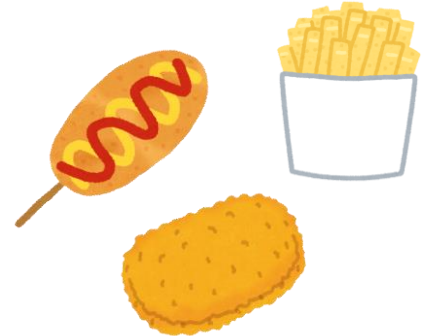
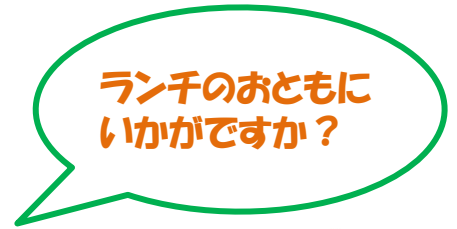


10月	メニュー	材料	調味料	特定原材料	
7 (月)	ランチ セット ¥450	シーフード ミックスフライ  エネルギー/蛋白質/脂質/食塩相当 872kcal/29.1g/31.4g/4.3g	ご飯、アジフライ、イカフライ まぐろかつ、白絞油 サニーレタス、キャベツ、レモン ブロッコリー、里芋、刻み柚子 春菊、絹さや、タルタルソース 椎茸	鰹だし(顆粒)、みそ、上白糖 みりん風調味料、濃口醤油 料理酒、薄口醤油、塩	
	ワンプレート ランチ ¥390	チンジャオ ロース丼  エネルギー/蛋白質/脂質/食塩相当 717kcal/21.7g/20.5g/2.4g	ご飯、豚モモ千切り、白絞油 おろし生姜、片栗粉、たけのこ ピーマン、赤ピーマン、春巻き	料理酒、薄口醤油、こしょう 塩、チンジャオロースの素 シャンタン	
	ヌードル ¥290	とろろうどん  エネルギー/蛋白質/脂質/食塩相当 325kcal/8.7g/1.2g/3.9g	うどん、長芋とろろ、わかめ ねぎ	めんつゆ	
	カレー ¥290	チキンカレー  エネルギー/蛋白質/脂質/食塩相当 675kcal/18.0g/16.1g/2.7g	ご飯、鶏小間肉、玉ねぎ じゃが芋、人参、サラダ油	白ワイン、塩、こしょう コンソメ、カレーフレーク カレー粉、ウスターソース	
	ランチ BOX ¥250	メンチカツ  エネルギー/蛋白質/脂質/食塩相当 434kcal/12.5g/15.1g/1.4g	ご飯、メンチカツ、白絞油 アンパンマンポテト、ペンネ ミックスベジタブル、玉ねぎ サラダ油、ブロッコリー プチトマト、ベーコン、玉子焼	カレー粉、塩、こしょう	

## スナックメニュー!



- ☆コロッケ ¥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
- ☆アメリカンドッグ ¥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。

