2020.12.15現在

# 学生団体　テーブルマナープラン

**※重篤なアレルギーをお持ちの方は原則、お持ち込みをお願い致します。**

**（本船は同一厨房で調理している為、調理過程の際に、ごく微量のアレルゲンが混入する可能性がございます。）**

| | 特定原材料7品目 | | | | | | | 使用食材 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 卵 | 乳製品 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに | |
| **オードブルサラダ** | | | | | | | | |
| 軽く炙ったノルウェーサーモンのマリネ　柑橘風味のサラダ仕立て | | | | | | | | ノルウェーサーモン・オレンジ・レモン・ベビーリーフ・オリーブオイル・エディブルフラワー・セルフィーユ・ラディッシュ・キュウリ・ミニトマト |
| **スープ** | | | | | | | | |
| ミネストローネスープ | | | | | | | | 玉葱・ベーコン・キャベツ・じゃが芋・ズッキーニ・人参・白いんげん豆・トマト・オリーブオイル・セロリ・パセリ |
| **メインディッシュ（魚）** | | | | | | | | |
| 赤魚のブレゼ　ほうれん草のソテー トマトのアクセントとバルサミコの香り | | | | | | | | 赤魚・白ワイン・ほうれん草・にんにく・トマト（ソース）・バルサミコ酢・イタリアンパセリ |
| **メインディッシュ（肉）** | | | | | | | | |
| ローストポーク　マデラソース　じゃが芋のフォレスティエール風 | | | | | | | | 豚ロース・マデラ酒・フォンドヴォー・じゃが芋・椎茸・しめじ・舞茸 |
| **デザート** | | | | | | | | |
| バナナのクレームキャラメル　バニラアイス添え | ○ | ○ | | | | | | バナナ・卵・牛乳・生クリーム・グラニュー糖・バター・バニラエッセンス・ミント |
| **パン（バケット）** | | | ○ | | | | | 小麦粉、還元水あめ、モルト、食塩、パン酵母、食酢、V.C、（一部に小麦粉を含む） |
| **コーヒー** | | | | | | | | |