

【ルミナス神戸2】学生団体 ミニコースメニュー 及び 原材料一覧表

2021.6.01現在

\* 重篤なアレルギーをお持ちの方は原則、ご自身でお食事のお持ち込みをお願い致します。(本船の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可能性があります。)

\* 食材仕入れの状況等により、メニューを変更する場合がございます。

株式会社神戸クルーザー

	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								
サーモンのテリーヌ	○	○	○					鮭、すり身(キントキダイ、でん粉)、生クリーム、マヨネーズ(植物油、水あめ、卵、醸造酢、食塩、レモン果汁)、卵、粒マスタード、食塩、ケパー、白ワイン、加工でんぷん(小麦由来)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、着色料(ターメリック)、香辛料抽出物(一部に鮭、乳成分、小麦、卵、大豆を含む)
鶏むね肉のクールブイヨン煮								鶏肉、玉葱、人参、セロリ、生姜、ニンニク、白ワイン、塩、香辛料、香草、トレハロース、グリシン、ph調整剤、保存料(ポリリジン)
カプレーゼ		○						トマト、オリーブオイル、黒胡椒、水牛乳、食塩、酵素(レンネット)
バルサミコソース								ワインヴィネガー、濃縮ブドウ果汁、カラメル色素、片栗粉
胡麻ソース	○							食用植物油(大豆を含む)、醸造酢、ごま、食塩、椎茸エキス、卵黄(卵を含む)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物
赤玉ねぎ、水菜、ミニパジル								
メインディッシュ(ハンバーグステーキ、グリルチキン、豚バラのカレー煮、ロスティポテト、ブロッコリー、プチトマト)								
ハンバーグ	○	○	○					牛肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、豚脂、牛脂、乳タンパク、グラスドビアン、食塩、乾燥卵白、食物繊維、でん粉、洋酒、生姜、ニンニク、香辛料、植物油、トレハロース、加工デンプン、ph調整剤、調味料(アミノ酸等)カラメル色素、安定剤(増粘多糖類)、リン酸塩(Na,K)
トマトフォンデュ								トマト、オリーブオイル、ニンニク、玉ねぎ、食塩、胡椒、ローリエ、チキンブイヨン
グリルチキン								鶏肉、塩、胡椒、ニンニク、オリーブオイル、ハーブソルト、レモン
豚バラのカレー煮込み		○	○					豚肉、塩、胡椒、ローリエ、オリーブオイル、カレー粉、チキンブイヨン、クミン、生クリーム、牛乳、バター
ロスティポテト		○	○					ジャガイモ、ヒマワリオイル、米粉、小麦粉、ドロキシエチルデンプン、コーンスターチ、塩、香料、メチルセルロース、全乳粉
ブロッコリー								
プチトマト								
デザート(2種のケーキとフルーツ)								
チョコレートケーキ	○	○	○					乳等を主要原料とする食品、鶏卵、砂糖、小麦粉、クッキーランチ、ココアパウダー、加工油脂、還元水あめ、洋酒、乳化剤、着色料(カラメル、紅麹、カロチノイド)、膨張剤、香料、酸化防止剤(V,C,V,E)、(一部に小麦、乳、卵、乳成分、大豆、バナナを含む)
イチゴドーム	○	○	○					鶏卵、乳等を主原料とする食品、砂糖、小麦粉、水あめ、植物油、ブドウ糖、苺、還元水あめ、果糖ブドウ糖液糖、でんぷん、もち米粉、ストロベリー濃縮果汁、ゼラチン、乳製品、食塩、コーンスターチ、乳化剤、ソルビトール、香料、酸味料リン酸塩(na)、着色料(ラック、カロチン)、ph調整剤、酸化防止剤(V,E)(一部に卵、乳製品、小麦、大豆、ゼラチンを含む)
オレンジ								
白ご飯とお味噌汁								
白ご飯								米
お味噌汁								だしの素、味噌、巻き鮓、乾燥ワカメ
ジュース								
ホットコーヒー								
オレンジジュース								
ミルク		○						
ウーロン茶								