【ルミナス神戸2】学生団体　　テーブルマナープラン

2021.601現在

＊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、極微量のアレルゲンが混入する可能性がございます。）

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								
サクラマスのミキュイ、カプレーゼ添えバルサミコヴィネグレット		○						サクラマス、塩、グラニュー糖、ディルオリーブオイル、トマト、ミニバジル、ラディッシュ、はす芋、バルサミコ酢、白ワインヴィネガー、レモン
スープ								
コーンポタージュスープ		○	○					スイートコーン（遺伝子組み換え出ない）、食用油脂、乳製品、小麦粉、砂糖、ソテーオニオン、チキンエキス、ソテーキャロット、でん粉分解物、ポークエキス、食塩、乳化剤、増粘剤（キサンタン）、調味料（アミノ酸等）、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、カロテン色素、（一部に小麦、乳製品、大豆、鶏肉、豚肉を含む）
メインディッシュ（魚）								
スズキのロティゆず風味のブールブランソース		○						スズキ、塩、胡椒、オリーブオイル、トマト、ニンニク、玉ねぎ、チキンブイヨン、アスパラ、白ワイン、白ワインヴィネガー、ローリエ、ゆず果汁、生クリーム、バター
メインディッシュ（肉）								
牛ロースのポワレマデラソース		○						牛ロース肉、塩、胡椒、オリーブオイル、ニンニク、ローリエ、ジャガイモ、生クリーム、牛乳、バター、ブロッコリー、Pトマト、マデラ酒、フォンドボー
デザート								
ラズベリームース　塩ミルクアイスとフルーツ添え	○	○	○					ラズベリー、生クリーム、卵、小麦粉、ゼラチン、砂糖、水あめ、ペクチン、ベルローズ（バラの食用花）、塩ミルクアイス【乳製品、生乳、水あめ、砂糖、植物油脂、食塩（フランス産ロレーヌ岩塩100%）、乳化剤、安定剤（増粘多糖類）香料、水】、苺、ミント、
パン（クッペ）			○					小麦粉、砂糖、ショートニング、塩、ドライイースト、モルトパウダー／ビタミンC
ミルクバンズ	○	○	○					小麦粉、牛乳、乳等を主原料とする食品、砂糖、生イースト、塩、脱脂粉乳、卵／イーストフード、ビタミンC
コーヒー								