

【 1回目御夕食 セット 】

沖縄三枚肉そば
ハンバーグステーキ
白身魚の香草焼き、蒸し野菜
人参しりしり
チキンロースト
グリーンサラダ
ご飯、漬物
シークワーサーゼリー



【 1回目御朝食 セット 】

出し巻き卵、ベーコン、ボイルウィンナー
グルクン塩焼き、フレンチポテト
昆布と蒟蒻の炒め物
グリーンサラダ
御飯、梅干、タクアン
味噌汁
オレンジジュース
パンコーナー（トースト）



★★ 御夕食バイキングメニューのご案内 ★★
【バイキングメニュー】※サンプル

もずく酢・鶏の唐揚げ・豚肉のロースとパイン添え・高砂（グルクン）の竜田揚げ・沖縄野菜の天麩羅・ウィンナー・県産豆腐のちゃんぷる～・フレンチポテトフライ・南瓜のスープ・和風きのこパスタ・タコライスコーナー・ご飯・サラダ・デザート

☆☆ 御朝食バイキングメニューのご案内 ☆☆
【バイキングメニュー】※サンプル

スクランブルエッグ・出し巻き卵・ベーコン・ウィンナー・焼き魚・煮物・ポテトフライ・温野菜・蒸し物・サラダコーナー・豆腐コーナー・御飯のおともコーナー・御飯・汁物コーナー・パンコーナー・デザートコーナー・ドリンクコーナー

※バイキングは、最低人数60名様以上からのご案内となります。

2020年度センチュリオンホテル沖縄美ら海

夕食 バイキング

| | | | | | | | | | |
|-------------|--------|------------------|------------|--------|------|--------|--------|-----|-----|
| もずく酢の物 | 海藻 | 大豆 | 小麦 | 鰹だしパック | 昆布 | 酢 | 醤油 | みりん | レモン |
| 鶏の唐揚げ | 鶏 | 卵 | 小麦 | 大豆 | 生姜 | ニンニク | パプリカ粉末 | 醤油 | 澱粉 |
| | とうもろこし | | | | | | | | |
| 豚肉のロースとパン添え | 豚 | 醤油 | 小麦 | 大豆 | 酒 | ごま | パイン | | |
| グルクンの竜田揚げ | 白身魚 | 酒 | 醤油 | みりん | 片栗粉 | 小麦粉 | 大豆油 | | |
| 沖縄野菜の天麩羅 | 紅芋 | ゴーヤ | 大豆 | 小麦 | 卵 | | | | |
| ポイルウィンナー | 豚 | 乳 | でん粉 | | | | | | |
| 県産豆腐のチャンプル | 大豆 | キャベツ | 豚 | マスタード | 鰹だし | 鰹だしパック | 醤油 | みりん | |
| フレンチポテトフライ | じゃがいも | 大豆油 | | | | | | | |
| 南瓜のスープ | 鶏 | 乳 | 南瓜 | 玉葱 | 小麦 | チーズ | | | |
| 和風きのこパスタ | 小麦 | きのこ (マッシュルームふくろ) | 茸ひらたけしいたけ) | 鰹だし | | | | | |
| | にんにく | 生姜 | 白ワイン | 鶏 | 乳 | 玉葱 | ピーマン | 大豆 | 醤油 |
| タコライスコーナー | 豚 | 牛 | トマトケチャップ | 玉葱 | みりん | 酒 | 大豆 | 小麦 | トマト |
| | レタス | チーズ | 玉葱 | 唐辛子 | ニンニク | 酢 | 乳 | 胡麻 | |
| ご飯 | 白米 | | | | | | | | |
| サラダ | キャベツ | レタス | | | | | | | |
| 季節のフルーツ | 果物 | | | | | | | | |

【朝食バイキング】

| | |
|---------------------|--|
| スクランブルエッグ | 卵、乳、大豆油、胡椒 |
| 出し巻き卵 | 卵、昆布、鰹だしパック、醤油、みりん |
| ベーコン | 豚肉、卵、乳、鰹だし、大豆 |
| ポイルウィンナー | 豚、乳、でん粉 |
| 焼き魚 | 白身魚 |
| ひじきの煮物 | ひじき、人参、油あげ (大豆)、砂糖、醤油 (大豆、小麦)、昆布、鰹ぶし、しいたけ |
| ポテトフライ | じゃがいも、サラダ油 (大豆) |
| 温野菜 (ブロッコリー、カリフラワー) | ブロッコリー・カリフラワー |
| 蒸し物 (シュウマイ) | 鶏、豚、玉葱、パン粉、小麦、大豆、魚介エキス、乳 |
| コールスローサラダ | キャベツ、レタス |
| 海藻サラダ | 海藻 |
| マカロニサラダ | 小麦、人参、大豆、卵、酢 (小麦、大豆、コーン) |
| 人参サラダ | 人参 |
| コーンサラダ | コーン |
| 島豆腐、 | 大豆・にがり |
| 御飯 | 白米 |
| 油味噌 | みりん (もち米類)、味噌 (大麦、大豆)、豚、砂糖 |
| じゃこ | じゃこ/酒 (米類) |
| 梅干 | 梅、酢 (小麦、米、コーン)、りんご |
| つぼずけ | 大根、アミノ酸、果糖ぶどう液糖、酢 (小麦、米、コーン)、醤油 (大豆、小麦)、香辛料 |
| 味付け海苔 | 乾のり、砂糖、醤油 (大豆、小麦) みりん、昆布、エビ、煮干、香辛料 |
| 納豆 | 大豆、納豆菌、小麦、鰹エキス、昆布、食酢、からし、酵母エキス、豚肉、うこん |
| 味噌汁 | 鰹だしパック、鰹だし、みりん (米類)、味噌 (大麦、大豆) |
| わかめ、なめこ、ネギ、麩、豆腐 | 海藻・茸・小麦・ねぎ・大豆・にがり |
| 野菜スープ | 鶏、醤油 (小麦、大豆)、玉葱、人参、キャベツ |
| トースト | 小麦、ショートニング、砂糖、イースト、乳、アセローラパウダー (製造ラインで卵を含む製品を製造) |
| ハイガロール | 小麦、砂糖、全卵、乳、ショートニング、マーガリン、イースト、小麦胚芽、ライ麦、大豆 |
| プレーンヨーグルト | 乳 |
| 季節のフルーツ | 果物 |
| カクテルフルーツ | パイナップル、パパイヤ、グアバ |
| 紅芋くずもち | 紫芋、砂糖、香料、トレハロース |
| プチケーキ | 小麦、生クリーム、卵、大豆、ゼラチン、マーガリン、香料、乳 |
| ドリンクコーナー | パイン・オレンジ・牛乳・お茶 |

【 1回目 夕食 セット 】

| | |
|-------------|--|
| 沖縄三枚肉そば | 沖縄そば(小麦、鰹だしパック、醤油、豚エキス、魚エキス、香料、ゼラチン) 三枚肉(小麦、大豆、かんすい、くちなし色素、紅しょうが、ネギ) |
| ハンバーグステーキ | ハンバーグ (牛肉、豚肉、玉ねぎ、小麦、りんご、トマト、卵、にんにく、ゼラチン、乳) ソース (トマト、小麦、牛肉、豚肉、ラード、コーンスターチ、オニオン、大豆) |
| 白身魚の香草焼き | 白身魚、、胡椒、ワイン(ぶどう) ソース、ワイン、バター(乳)、牛乳、小麦、玉葱、人参、鶏エキス、ビーフエキス、大豆、、胡椒 |
| 人参しりしり | 人参、ねぎ、卵、鰹だし、大豆油、小麦 |
| チキンロースと蒸し野菜 | 鶏、にんにく、大豆油、胡椒、ブロッコリー、紅芋(じゃがいもの場合あり) |
| グリーンサラダ | キャベツ、レットキャベツ、レタス、人参 |
| ご飯、漬物 | 白米・漬物(醤油、ぬか、小麦、大豆) |
| シークワサーゼリー | パールアガー(海藻成分)、シークワサー、乳、チェリー |

【 1回目 朝食 セット 】

| | |
|----------------------|-------------------------------------|
| 出し巻き卵 | 卵、昆布、鰹だしパック、醤油、みりん |
| ベーコン | 豚肉、卵、乳、鰹だし、大豆 |
| ポイルウインナー | 豚、乳、でん粉 |
| グルクン塩焼き | 白身魚、、酒 |
| フレンチポテト | じゃが芋、大豆油 |
| 昆布と蒟蒻の炒め物 | 昆布、蒟蒻、人参、鰹だし、みりん、大豆油 |
| グリーンサラダ | キャベツ、レタス、海藻、コーン |
| 御飯・梅干・タクアン | 白米、漬物(梅、酒精エタノール、りんご酢)、タクアン(大根、米、大豆) |
| 味噌汁 | 鰹だしパック、醤油、みりん、味噌、海藻、まきふ(小麦粉)、ねぎ |
| オレンジジュース | オレンジ果物 |
| パンコーナー(焼かない) | 小麦、イースト、卵 |
| ママーレード、ブルーベリー、ストロベリー | オレンジみかん洋酒、ブルーベリー洋酒、イチゴ洋酒 |
| マーガリン | 大豆油、コーン油、紅花油、(植物油脂) |

2020年度センチュリオンホテル沖縄美ら海