

[illegible]

夕食　ロワジールホテル京都東寺 2026年春メニュー【偶数日】	特定原材料9品目									推奨19品目																		
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	カシューナッツ	くるみ	牛肉	豚肉	鶏肉	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	ごま	さけ	さば	大豆	バナナ	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
野菜																												
【サラダ盛り合わせ】																												
グリーンリーフ																												
トレビス																												
ホールコーン																												
ミニトマト																												
【胡麻ドレッシング】	○		○																○			○						
【サウザンドドレッシング】																												
【パンブキンサラダ】	○																					○						
【春雨中華サラダ】		○	○							○	○	○							○			○						
温製																												
【フライドポテト】			○																									
【ジャーマンポテト】		○																										
【串カツ】			○								○											○						
【デミグラスハンバーグ】	○	○	○							○	○	○										○						○
【ミートグラタン】		○	○							○	○	○										○					○	
【竜田揚げ】			○									○										○						
【パスタ カルボナーラ】	○	○	○									○										○						
【焼売】	○		○								○	○										○						○
飯・麺・汁																												
【白飯】																												
【焼きおにぎり】			○																			○						
【麺(ラーメン)】	○		○																									
【ラーメンスープ】			○								○	○										○						
【チャーシュー(ラーメン)】	○	○	○								○											○						
【九条ネギ(ラーメン)】																						○						
【味噌汁 玉ねぎ・絹揚げ】																						○						
【カレー】			○							○	○											○					○	
デザート																												
【シューアイス】	○	○	○																			○						○
【焼ドーナツ 豆乳】	○	○	○																			○						
【焼ドーナツ いちご】	○	○	○																			○						
飲み物																												
【ほうじ茶】																												
調味料																												
塩																												
塩レモン			○																			○						
バターコンソメ		○	○								○	○										○						
ケチャップ																												
中濃ソース																											○	