

ホテル日航アリビラ メニュー および 原材料表

当ツアー提供のお食事は、10品目低アレルギー対応食をご提供いたしますがアレルギーが発症しない事を保証するものではありませんのでご了承ください。

朝食

和食

日本料理・琉球料理「佐和」

メニュー	原材料
ブロッコリー、ポテト、トマト	ブロッコリー、ポテト、トマト、食塩
法蓮草お浸し	法蓮草、 【米しょうゆ】 、 【味醂】 、花鰹、昆布
豚バラ肉アスパラ巻き	豚バラ肉、アスパラ、食塩
鶏含め煮	鶏肉、椎茸、水菜、 【米しょうゆ】 、 【味醂】 、花鰹、昆布
鮭塩焼き	鮭切り身、食塩
白飯	白米(国内産)
野菜汁	三つ葉、大根、しめじ、 【米しょうゆ】 、食塩、花鰹、昆布
水菓子	フルーツ3種
ミネラルウォーター	

※【】の原材料は下記、加工品調味料原材料をご確認ください

【加工品・調味料原材料】

メニュー	原材料
米しょうゆ	米、食塩
味醂	もち米、米こうじ、醸造アルコール

洋食

ブラスリー「ベルデマール」

メニュー	原材料
ドリンク(オレンジまたはパイナップル)	オレンジ、香料 またはパイナップル(無添加)
野菜入りバイオンスープ	玉葱、人参、キャベツ、コーン、 【マギーアレルギー特定原材料等27品目不使用無添加バイオン】 、セロリ、オリーブオイル、塩、胡椒
ライスブレッド2種	【ライスブレッド】 、 【ライスブレッドレーズン】
紅豚ミートソース	豚肉、にんにく、玉葱、人参、セロリ、トマト、 【こどもケチャップ】 、 【きび麺】 、 【マギーアレルギー特定原材料等27品目不使用無添加バイオン】 、オリーブオイル、塩、胡椒
マッシュポテト	ジャガイモ、 【マギーアレルギー特定原材料等27品目不使用無添加バイオン】 、塩、胡椒
コーンフ레이크	【コーンフ레이크】
野菜サラダ	レタス、サニーレタス、胡瓜、トマト、紅芋、[別添]ドレッシング/塩、胡椒、オリーブオイル
フルーツ	フルーツ3種
焼きバナナ黒糖風味	バナナ、黒糖、レーズン、オリーブオイル、[別添]カラメルソース/黒糖
ミネラルウォーター	

※【】の原材料は下記、加工品調味料原材料をご確認ください

【加工品・調味料原材料】

メニュー	原材料
ライスブレッド	米粉、澱粉(サゴヤシ)、てんさい糖、トレハロース、菜種油、イースト、塩
ライスブレッドレーズン	米粉、澱粉(サゴヤシ)、てんさい糖、トレハロース、菜種油、イースト、塩、レーズン
きび麺	うるちきび、タピオカ澱粉
こどもケチャップ	トマト、果糖(てんさい糖)、醸造酒(ぶどう、さとうきび)、食塩、玉葱、香辛料(ガーリック、ホワイトペッパー、シナモン、オールスパイス、セージ)
コーンフ레이크	有機とうもろこし、有機砂糖、塩
マギーアレルギー特定原材料等27品目不使用無添加バイオン	塩、砂糖、酵母エキス、デキストリン、玉葱、香辛料

夕食

和食

日本料理・琉球料理「佐和」

メニュー	原材料
法蓮草お浸し	法蓮草、 【米しょうゆ】 、 【味醂】 、花鰹、昆布
蒸し南瓜	蒸し南瓜
肉鍋	豚バラ肉、白菜、椎茸、エノキ、葱、水菜、 【米しょうゆ】 、 【味醂】 、花鰹、昆布
野菜サラダ	サニーレタス、コーン、トマト、 【オリーブオイルのレモン風味】 、 【米しょうゆ】 、食塩
魚塩焼き	県産魚(切り身)、食塩
白飯	白米(国内産)
野菜汁	三つ葉、大根、しめじ、 【米しょうゆ】 、食塩、花鰹、昆布
水菓子	フルーツ3種
ミネラルウォーター	

※【】の原材料は下記、加工品調味料原材料をご確認ください

【加工品・調味料原材料】

メニュー	原材料
米しょうゆ	米、食塩
味醂	もち米、米こうじ、醸造アルコール
オリーブオイルレモン風味ドレッシング	オリーブオイル、レモン果汁、食塩

洋食

ブラッスリー「ベルデマール」

メニュー	原材料
野菜の裏ごしスープ	玉葱、人参、ジャガイモ、オリーブオイル、塩、胡椒、 【マギーアレルギー特定原材料等27品目不使用無添加ブイヨン】
Choice※3種類の中から2種類お選びいただけます	
①『白身魚のキャベツ包み、 トマト風味』	白身魚、キャベツ、にんにく、玉葱、トマト、 【こどもケチャップ】 、 【マギーアレルギー特定原材料等27品目不使用無添加ブイヨン】 、オリーブオイル、塩、胡椒
②『ハーブ鶏のソテー』	ハーブ鶏、紅芋、オリーブオイル、塩、胡椒 [別添] 茸ソース/マッシュルーム、エリンギ茸、しめじ、にんにく、エシャロット、パセリ、 【濃厚ソース(こどもソース)】 、 【マギーアレルギー特定原材料等27品目不使用無添加ブイヨン】 、オリーブオイル、塩、胡椒、コーンスターチ
③『紅豚のソテー』	紅豚、紅芋、オリーブオイル、塩、胡椒 [別添] 茸ソース/マッシュルーム、エリンギ茸、しめじ、にんにく、エシャロット、パセリ、 【濃厚ソース(こどもソース)】 、 【マギーアレルギー特定原材料等27品目不使用無添加ブイヨン】 、オリーブオイル、塩、胡椒、コーンスターチ
野菜カレー	玉葱、人参、セロリ、ジャガイモ、プチトマト(赤・黄)、にんにく、ブロッコリー、レーズン、オリーブオイル、塩、胡椒、 【カレーの王子さま顆粒】 、 【こどもケチャップ】 、 【マギーアレルギー特定原材料等27品目不使用無添加ブイヨン】
サラダ	レタス、サニーレタス、トマト、野菜、[別添] ドレッシング/塩、胡椒、オリーブオイル
フルーツたっぷりアセロラのジュレ、 2種のシャーベットをのせて	フルーツ(苺・ラズベリー・ブルーベリー/季節によって変更有)、アセロラジュレ:アセロラ、グラニュー糖、ゲル化剤、マンゴーソルベ:マンゴーピューレ、トレハロース、安定剤、カシスソルベ:カシスピューレ、グラニュー糖
ライス	白米(国内産)
ミネラルウォーター	

※【】の原材料は下記、加工品調味料原材料をご確認ください

【加工品・調味料原材料】

メニュー	原材料
こどもケチャップ	トマト、果糖(てんさい糖)、醸造酒(ぶどう、さとうきび)、食塩、玉葱、香辛料(ガーリック、ホワイトペッパー、シナモン、オールスパイス、セージ)
濃厚ソース(こどもソース)	糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、その他)、醸造酢、食塩、香辛料、増粘剤(加工デンプン)
カレーの王子さま顆粒	ばれいしょでん粉、デキストリン(タピオカでん粉)、果糖、カレー粉、かぼちゃ、てん菜糖、食塩、さつまいも、植物性油脂加工食品(タピオカでん粉、パーム油)、ポテトフレーク、ショートニング(パーム油)、粉末水飴、野菜香味パーム油、玉ねぎ、乳化剤、野菜エキスパウダー(玉ねぎエキスパウダー、白菜エキスパウダー、酵母エキスパウダー)、調味料(アミノ酸等)
マギーアレルギー特定原材料等 27品目不使用無添加ブイヨン	塩、砂糖、酵母エキス、デキストリン、玉葱、香辛料