

## ユインチホテル南城 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

#### 魚

#### レストラン「サンピア」

メニュー	原材料
白身魚のまーす煮	真鯛、白ねぎ、しょうが、椎茸、水菜、【 <a href="#">精進だし</a> 】、【 <a href="#">よねマース(塩)</a> 】、【 <a href="#">米しょうゆ</a> 】、【 <a href="#">菜種油</a> 】
南瓜の旨煮	カボチャ、【 <a href="#">米しょうゆ</a> 】、【 <a href="#">上白糖</a> 】
グリーンサラダ	レタス、サニーレタス、ブロッコリー、トマト、自家製人参ドレッシング:人参、【 <a href="#">純りんご酢</a> 】、【 <a href="#">りんごジュース</a> 】、【 <a href="#">よねマース(塩)</a> 】、【 <a href="#">オリーブオイル</a> 】、【 <a href="#">上白糖</a> 】
紅芋のグラタン	紅芋、【 <a href="#">グラタンミックスの素</a> 】、【 <a href="#">卵を使っていないマヨネーズタイプ</a> 】、【 <a href="#">よねマース(塩)</a> 】、【 <a href="#">上白糖</a> 】
白米	白米
味噌汁	白菜、大根、ねぎ、【 <a href="#">米のみそクリーミー</a> 】、【 <a href="#">米しょうゆ</a> 】、【 <a href="#">母の味みりん</a> 】、【 <a href="#">精進だし</a> 】
フルーツ	オレンジ、パイナップル

※【】の原材料は下記、加工品調味料原材料をご確認ください

#### 肉

#### レストラン「サンピア」

メニュー	原材料
島豚の巻き野菜小鍋	豚肉、ニンジン、白菜、かぶ、しめじ、榎木茸、白ねぎ、おろしポン酢:大根おろし、【 <a href="#">精進だし</a> 】、【 <a href="#">米しょうゆ</a> 】、【 <a href="#">母の味みりん</a> 】、【 <a href="#">橙酢</a> 】
南瓜の旨煮	カボチャ、【 <a href="#">米しょうゆ</a> 】、【 <a href="#">上白糖</a> 】
グリーンサラダ	レタス、サニーレタス、ブロッコリー、トマト、自家製人参ドレッシング:人参、【 <a href="#">純りんご酢</a> 】、【 <a href="#">りんごジュース</a> 】、【 <a href="#">よねマース(塩)</a> 】、【 <a href="#">オリーブオイル</a> 】、【 <a href="#">上白糖</a> 】
紅芋のグラタン	紅芋、【 <a href="#">グラタンミックスの素</a> 】、【 <a href="#">卵を使っていないマヨネーズタイプ</a> 】、【 <a href="#">よねマース(塩)</a> 】、【 <a href="#">上白糖</a> 】
白米	白米
味噌汁	白菜、大根、ねぎ、【 <a href="#">米のみそクリーミー</a> 】、【 <a href="#">米しょうゆ</a> 】、【 <a href="#">母の味みりん</a> 】、【 <a href="#">精進だし</a> 】
フルーツ	オレンジ、パイナップル

※【】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
精進だし	こんぶ(北海道産真昆布)、しいたけ(国産)
よねマース(塩)	天日塩(オーストラリア)、塩化マグネシウム
米しょうゆ	米、塩
菜種油	食用菜種油
母の味みりん	米(国産うるち米)、米こうじ(国産うるち米)、食塩、仕込水
橙酢	果汁(橙、夏柑)
純りんご酢	りんご果汁(国内産)
りんごジュース	りんご果汁(国内産)
オリーブオイル	食用オリーブ油(原産国:イタリア)
上白糖	原材糖
グラタンミックスの素	米粉、コンソメスープの素(食塩、砂糖、酵母エキス、デキストリン、玉葱、香辛料)、さつま芋粉、ビートグラニュー糖、白こしょう、加工でんぷん(タビオカ)
卵を使っていないマヨネーズタイプ	食用植物油(菜種油:遺伝子組み換えでない)、米酢、食塩、香辛料、安定剤(微小繊維状セルロース、キサンタンガム)、乳化剤(加工でんぷん)、増粘剤(加工でんぷん)
米のみそクリーミー	米、食塩

# 夕食

## 和食 (魚)

### レストラン「サンピア」

メニュー	原材料
サーモンホイル焼き	サーモン、ジャガイモ、しめじ茸、玉ねぎ、ブロッコリー、二色パプリカ(黄・赤)、レモン、【よねマース(塩)】、【ホワイトペッパー】、【卵を使っていないマヨネーズタイプ】、【上白糖】、【菜種油】
グルクン南蛮漬け	グルクン(タカサゴ)、玉ねぎ、二色パプリカ、【純りんご酢】、【上白糖】、【よねマース(塩)】、【米しょうゆ】、【タピオカ粉】、揚げ油:【菜種油】
もずくの澄し汁	もずく、椎茸、笹ねぎ、生姜しぼり汁、だし:【精進だし】、【よねマース(塩)】、【米しょうゆ】、水
近海鮪とアボガドのマヨネーズ和え	鮪、アボカド、【卵を使っていないマヨネーズタイプ】、【上白糖】、【米しょうゆ】、【菜種油】
白米	白米
フルーツ盛り	メロン、苺または西瓜

※【】の原材料は下記、加工品調味料原材料をご確認ください

## 洋食 (肉)

### レストラン「サンピア」

メニュー	原材料
グリーンサラダ	レタス、サニーレタス、かぼちゃ、トマト、自家製人参ドレッシング:人参、【純りんご酢】、【リンゴジュース】、【よねマース(塩)】、【オリーブオイル】、【上白糖】
人参のポタージュ	ニンジン、玉ねぎ、水、【オリーブオイル】、【ベジタブルスープブイヨン】
アゲハンバーグステーキ	豚ミンチ、玉ねぎ、【米粉生パン粉】、【よねマース(塩)】、白胡椒、【オリーブオイル】 付け合せ:ジャガイモ、ブロッコリー、カリフラワー、【トマトソース】、【オリーブオイル】
米粉パン	【米ベーカリー食パン】
フルーツ盛り	メロン、苺または西瓜

※【】の原材料は下記、加工品調味料原材料をご確認ください

## 中華 (肉)

### レストラン「サンピア」

メニュー	原材料
豚肉の甘酢餡かけ	豚バラ、玉ねぎ、パプリカ、ジャガイモ、ナス、ピーマン、【よねマース(塩)】、【ホワイトペッパー】、【菜種油】、【こどもケチャップ】、【上白糖】、【純りんご酢】、レモン、【タピオカ粉】
野菜の焼き餃子	キャベツ、青ネギ、白菜、エリンギ、青菜、ジャガイモ、にんにく、味付け:【オリーブオイル】、【よねマース(塩)】、【上白糖】、【ホワイトペッパー】、【菜種油】、餃子の皮:【餃子の皮ミックス粉】、【A-1ソフトマーガリン】、【タピオカ粉】、お湯 餃子のタレ:【米しょうゆ】、【純りんご酢】
米粉麺の野菜のスープ	【太陽麺】、青菜、しめじ、白菜、えのき、*炒め油、【菜種油】、【よねマース(塩)】 自家製スープ(豚肉と野菜):豚ミンチ、ニンジン、セロリ、玉ねぎ、ねぎ、しょうが、水 スープの調味料:にんにく、しょうが、【米しょうゆ】、【よねマース(塩)】、【菜種油】
グリーンサラダ	レタス、サニーレタス、かぼちゃ、トマト、自家製人参ドレッシング:人参、【純りんご酢】、【りんごジュース】、【よねマース(塩)】、【オリーブオイル】、【上白糖】
白米	白米
フルーツ盛り	メロン、苺または西瓜

※【】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
純りんご酢	りんご果汁(国内産)
りんごジュース	りんご果汁(国内産)
よねマース(塩)	天日塩(オーストラリア)、塩化マグネシウム
オリーブオイル	食用オリーブ油(原産国:イタリア)
上白糖	原材糖
ベジタブルスープブイヨン	海塩、パーム油、酵母エキス、コーンスターチ、野菜(玉葱、トマト、人参、リーキ)ハーブ(パセリ、セロリ)、香辛料(ナツメグ、ラベージ、ターメリック)、ガーリック
米ベーカーリー 生パン粉/食パン	米粉(国産)、ビート上白糖、イースト、食塩、菜種油、増粘剤(加工でんぷん)
トマトソース	トマト、トマトジュース、塩(原産国:イタリア)
ホワイトペッパー	ホワイトペッパー100%(原産国:インドネシア)
卵を使っていないマヨネーズタイプ	食用植物油脂(菜種油:遺伝子組み換えでない)、米酢、食塩、香辛料、安定剤(微小繊維状セルロース、キサンタンガム)、乳化剤(加工でんぷん)、増粘剤(加工でんぷん)
菜種油	食用菜種油
米しょうゆ	米、塩
タピオカ粉	タピオカでんぷん(タイ)
精進だし	こんぶ(北海道産真昆布)、しいたけ(国産)
こどもケチャップ	トマト、てんさい糖、醸造酢(ぶどう、さとうきび)、食塩、香辛料、たまねぎ
餃子の皮ミックス粉	米粉、じゃがいもフレーク、塩、加工でんぷん(タピオカ)
A-1ソフトマーガリン	なたね油、食用精製加工用(なたね)、食塩、乳化剤、香料
米粉麺(太陽麺)	伊是名産米粉、伊是名地下水