

## 【ご朝食メニュー】 食物アレルギー対応モデルメニュー

※宿泊人数に応じて朝食会場の変動があります。2012.11.2改定  
事前にご確認のほどをお願い致します。

### ■洋食 パセオガーデン ご朝食メニュー

料金：大人 2,138円（税サ込） 小人 1,069円（税サ込）

#### ①豚ロース肉のソテーと蒸鳥の蒸し野菜添え トマトソース

豚ロース（アワセの塩、キャノーラ油、ホワイトペッパー、） チキン胸肉（アワセの塩、ホワイトペッパー）

蒸し野菜（ジャガイモ、人参、ブロッコリー、かぼちゃ）

トマトソース（ソルレオーネトマトホール、アワセの塩、ホワイトペッパー、上白糖）

#### ②ミネストローネスープ

フイヨンスープ（鶏ガラ、人参、水）

人参、白ネギ、冬瓜、アワセの塩、ホワイトペッパー、ソルレオーネトマトホール

#### ③完熟トマトのサラダジュリアン野菜添え

トマト、サニーレタス、グリーンリーフ、カイワレ、レットキャベツ

自家製ドレッシング（キャノーラ油、アワセの塩、ホワイトペッパー、上白糖）

#### ④デザートフルーツ

メロン、イチゴ、オレンジ、バナナ

#### ⑤ライス

米、水



### ■和食 あんのん ご朝食メニュー

料金：大人 2,138円（税サ込） 小人 1,069円（税サ込）

#### ①蒟蒻草と干し椎茸のお浸し(昆布だし、塩、砂糖)

#### ②煮物（豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、蒟蒻、隠元、 昆布と鰹出し、塩、砂糖）

#### ③鮭塩焼き（レモン、大根おろし）

#### ④サラダ（サニー、レタス、トマト）黒酢添え

#### ⑤ゆし豆腐アーサ仕立て(昆布だし、塩)

#### ⑥漬物（梅干、香の物三種、海苔）

#### ⑦御飯 又は お粥

#### ⑧フルーツ3種

#### ⑨オレンジジュース



※上記のメニューには卵・小麦・乳製品・ソバ・ピーナッツ・エビ・カニを使用しておりません。

※小人メニューは、大人のメニュー（写真）の量を調節した内容となります。

※季節や仕入れ状況により、食材の変更が発生致しますのでご了承ください。

※「食物対応メニュー」のご利用をご希望の際は、ご利用前日の16:00までに事前予約をお願い致します。

LAGUNA GARDEN HOTEL  
ラグナガーデンホテル

## 【ランチメニュー】食物アレルギー対応モデルメニュー

■洋食 パセオガーデン ランチメニュー（テイクアウトボックス使用例） 料金：大人 2,138円（税サ込） 小人 1,069円（税サ込）

## ①塩オニギリ

ご飯（米、水）、アワセの塩、焼き海苔

## ②ミニハンバーグステーキ ミックスビーンズのトマト煮 温野菜添え

ミニハンバーグ（牛挽肉、豚ひき肉、かぼちゃピューレ、アワセの塩、キャノーラ油）

ミックスビーンズ（カルパソニー、マローファット、レットキドニー、）、アワセの塩、ホワイトペッパー、ソルレオーネトマトホール

温野菜（ジャガイモ、ブロッコリー、かぼちゃ）

## ③フルーツ

メロン、イチゴ、バナナ、オレンジ

## ④メランジェサラダ自家製ドレッシング添え

サニーレタス、グリーンリーフ、プチトマト、イエロートマト

自家製ドレッシング（キャノーラ油、アワセの塩、ホワイトペッパー、レモン汁、上白糖）



※上記のメニューには卵・小麦・乳製品・ソバ・ピーナッツ・エビ・カニを使用しておりません。

※小人メニューは、大人のメニュー（写真）の量を調節した内容となります。

※季節や仕入れ状況により、食材の変更が発生致しますのでご了承ください。

※「食物対応メニュー」のご利用をご希望の際は、ご利用前日の16:00までに事前予約をお願い致します。

**LAGUNA GARDEN HOTEL**  
ラグナガーデンホテル

## 【ディナーメニュー】食物アレルギー対応モデルメニュー

■洋食 バセオガーデン ディナーメニュー

大人料金：2,575円（税込） 小人料金：1,288円（税込）

## ①近海白身のマリネ海ぶどう添え香草ソース

近海白身マリネ（ブダイ、アワセの塩、オリーブオイル、ブラックペッパー）、海ブドウ、トサカ青、トサカ赤、セルフィーユ、香草ソース（オリーブオイル、アワセの塩、ホワイトペッパー、セルフィーユ、パセリ、イタリアンパセリ、レモン汁）

## ②ミネストロープ

ブイヨンスープ（鶏ガラ、人参、水） 人参、冬瓜、白ネギ、ソルレオーネトマトホール、アワセの塩、ホワイトペッパー

## ③完熟トマトのサラダジュリアン野菜添え

トマト、サニーレタス、グリーンリーフ、カイワレ、レッドキャベツ

自家製ドレッシング（キャノーラ油、アワセの塩、ホワイトペッパー、レモン汁、上白糖）

## ④フルーツ盛り合わせ

メロン、イチゴ、オレンジ、バナナ、ミント

## ⑤メインプレート（魚料理・肉料理のチョイス式）

（1）アグーバラ肉のポトフ仕立て（アグーバラ肉、アワセの塩、ホワイトペッパー、水）

付け合わせ（ジャガイモ、人参、カブ、チンゲン菜）

（2）真鯛の海草蒸し青野菜添え（真鯛、アワセの塩、ホワイトペッパー）

付け合わせ（グリーンアスパラ）

## ⑥ライス

米、水



※上の写真にはメイン料理を両方（魚・肉）写しております。

■和食 あんのん ディナーメニュー

大人料金：2,575円（税込） 小人料金：1,288円（税込）

①焼き茄子生姜浸し（昆布だし、塩、砂糖）

②サラダ（サニー、赤キャベツ、海草）もろみ酢添え

③牛肉の網焼き（島マース、レモン添え）

付け合せ（玉葱、南瓜、小芋、ブロッコリー、昆布と鰹出し、塩、砂糖）

④豆腐ともすくの清まし（昆布だし、塩）

⑤漬物（香の物三種）

⑥御飯

⑦フルーツ3種



■中華 壺中天 ディナーメニュー

大人料金：2,575円（税込） 小人料金：1,288円（税込）

①本日の前菜（セーイカの刺身、くらげの和え物、蒸し鶏）

②ミーバイ（はた）とコーンの蒸し物

③鶏ささ身のシソ香り焼き

④豚肉入りおこわ（豚肉、竹の子、しいたけ）

⑤海藻と春雨のスープ（いり胡麻）

⑥葉野菜サラダ（サニー、レタス、コーン、トマト）

⑦フルーツ



※上記のメニューには卵・小麦・乳製品・ソバ・ピーナッツ・エビ・カニを使用しておりません。

※小人メニューは、大人のメニュー（写真）の量を調節した内容となります。

※季節や仕入れ状況により、食材の変更が発生致しますのでご了承ください。

※「食物対応メニュー」のご利用をご希望の際は、ご利用前日の16:00までに事前予約をお願い致します。

LAGUNA GARDEN HOTEL  
ラグナガーデンホテル