

ご夕食メニューのご案内

～ビュッフェ～

若鶏のからあげ

鶏肉・植物油脂（大豆を含む）・砂糖・植物性たん白・醤油・食塩・香辛料・にんにく・衣（でん粉・小麦粉・醤油・植物油脂・植物性たん白・砂糖・食塩・香辛料・しょうが・にんにく）・揚げ油（植物油脂）・加工澱粉・調味料（アミノ酸）・リン酸塩（Na）・膨張剤・乳化剤・キシロース・着色料（カラメル・パプリカ色素）

ミートボールのクリームシチュー

鶏肉・粒状大豆たん白・つなぎ（パン粉・でん粉・粉末状大豆たん白）たまねぎ・砂糖・しょうゆ・食塩・アミノ酸・グリシン・リン酸塩・pH調整剤・大豆油（原材料の一部に乳成分を含む）・ホワイトソース／牛乳・小麦粉・全粉乳・ショートニング・たまねぎ・生クリーム・とうもろこし油・食塩・バター・脱脂粉乳・たん白加水分解物・バターオイル・香辛料・増粘剤・アミノ酸・ポリリン酸Na・香料（原材料の一部に大豆を含む）

焼きそば

小麦粉・粉末状植物性たん白・食塩・なたね油・粉末状小麦繊維・加工でん粉・かんすい・増粘剤・キャベツ・人参・中濃ソース・豚肉・大豆油・なたね油・粉末ソース・カラメル色素・アミノ酸・加工でん粉・酸味料（原材料の一部にえび・鶏肉・もも・りんごを含む）

海老カツ

えび・砂糖・澱粉・小麦粉・えびエキス・食塩・鶏卵粉・粉乳（大豆を含む）・香辛料・植物性たん白・パプリカ・植物性油脂・ガーリック・衣（パン粉・小麦粉・鶏卵粉・食塩・植物性油脂・植物性たん白）・加工澱粉・pH調整剤・調味料（アミノ酸等）・増粘剤・炭酸カルシウム・ベーキングパウダー・乳化剤・香辛料抽出物

牛すじカレー

牛すじ肉・たまねぎ・レッドベルペッパー・人参・セロリ・フルーツペースト・大豆油・ブイヨン（たまねぎ・人参・セロリ・白ワイン・香辛料）トマトペースト・ココナッツミルクパウダー・食塩・ガーリック・オニオンエキス・砂糖・酵母エキス・カレー粉・しょうが・香辛料・しょうゆ・増粘剤・カラメル色素・アミノ酸（その他バナナ・リンゴ・乳・小麦由来成分を含む）

ライス 米

スープバー

《コーンスープ》

乳糖・砂糖・コーンシロップ・スイートコーンパウダー・配合調味料（酵母エキス・食塩・デキストリン・砂糖）・植物油脂・脱脂粉乳・クリーミングパウダー・オニオンパウダー・カゼイン・増粘剤（加工澱粉・キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・香料・酸化ケイ素・pH調整剤・クチナシ色素・乳化剤・香辛料抽出物、うきみ（とうもろこし・ぶどう糖）・クルトン（小麦粉・植物油脂・イースト・食塩・ぶどう糖・イーストフード・ビタミンC・酸化防止剤）

《クリームムチャウダー》

クリームチーズ・砂糖・脱脂粉乳・食塩・酵母エキス・チキンエキスパウダー・チキンシーズニングパウダー・玉葱・デキストリン・粉末しょう油（大豆・小麦を含む）・シーズニングパウダー・香辛料・うきみ（キャベツ・人参・パセリ）・増粘剤（加工澱粉）・調味料（アミノ酸）・乳化剤・酸味料・酸化ケイ素・酸化防止剤（ビタミンE）・クチナシ色素、うきみ（とうもろこし・ぶどう糖）・クルトン（小麦粉・植物油脂・イースト・食塩・ぶどう糖・イーストフード・ビタミンC・酸化防止剤）

《ビーフコンソメ》

食塩・ビーフエキスパウダー（ビーフエキス・デキストリン・食塩）・砂糖・酵母エキス・醤油（大豆・小麦を含む）・シーズニングパウダー・玉葱・香辛料・寒天・澱粉・うきみ（パセリ）・調味料（アミノ酸）・加工澱粉・カラメル色素・酸化ケイ素・乳酸・クルトン（小麦粉・植物油脂・イースト・食塩・ぶどう糖・イーストフード・ビタミンC・酸化防止剤）

《味噌汁》

米みそ・デキストリン・かつおぶし粉末・食塩・ぶどう糖・ねぎ・砂糖・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・酵母エキス・調味料（アミノ酸）、微粒酸化ケイ素・増粘多糖類、うきみ（麩・ねぎ）

メランジェサラダ レタス・サニー・トレビス・大根・人参・かいわれ

※ お料理はビュッフェ形式にてご用意させていただきます。食べ放題ではございません。

※ 当レストランが提供いたしますお食事は、全て同一の調理場にて調理しております。

そのため、アレルギーが完全に除去されたお食事ではないことを、予めご理解ください。

※ 仕入れ等の都合により、一部内容を変更させていただく場合がございます。

大阪リゾート ホテル・ロジック舞洲

garden terrace 舞洲キッチン

～ご朝食バイキングメニュー～

スクランブルエッグ 卵・バター・牛乳・生クリーム・塩・胡椒

ボイルドエッグ 卵・塩

ソーセージ 豚肉・玉子・小麦粉・バター・塩・胡椒

ベーコン 豚肉・塩・胡椒

サラダ* サニーレタス・大根・玉葱・きゅうり・ミニトマト・人参
ポテトサラダ

〈フレンチドレッシング〉 食用植物油脂・醸造酢・砂糖・食塩・増粘多糖類・野菜エキス
アミノ酸・酸味料・乳化剤・香辛料抽出物（原材料の一部にりんごを含む）

〈サウザンアイランドドレッシング〉 食用植物油脂・酢漬野菜・砂糖・醸造酢・香辛料・卵黄
食塩・野菜エキス・トマトペースト・増粘多糖類・かつお節調味料・酸味料・アミノ酸
パプリカ色素・香辛料抽出物・乳化剤・ターメリック色素（原材料の一部にりんごを含む）

〈ゆずしょうゆドレッシング〉 醤油・醸造酢・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖）魚介エキス
醸造調味料・アミノ酸・昆布エキス・食塩・柚子（原材料の一部に小麦、りんごを含む）

本日のスープ*

フルーツカクテル 黄桃・洋梨・パインアップル・ぶどう・チェリー・砂糖・pH調整剤・着色料

ヨーグルト

コーンフレーク

パン各種*

御飯

味噌汁 豆腐・ねぎ・なめこ・わかめ・味噌・和風だし

和惣菜 ※ 梅干・昆布・漬物・納豆・野菜の煮物・湯豆腐・味付け海苔

※*印のメニュー内容は、日替わりにてご用意いたします。

※仕入等の都合により、一部内容を変更させていただく場合がございます。

※当レストランが提供いたしますお食事は、全て同一の調理場にて調理しております。

そのため、アレルギーが完全に除去されたお食事ではないことを、予めご理解ください。

以上

栄養成分・アレルギー物質含有食品の一覧表

ほっかほっか亭

更新日: 2017年10月1日

商品名	栄養成分					アレルギー物質							
	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量	特定原材料7品目							
	kcal	g	g	g	g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	
牛すき焼弁当うどん入り	1018	29.3	30.0	154.4	5.5								牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
単品牛すき焼うどん入り	559	16.7	23.5	67.8	5.3								牛肉、大豆、鶏肉、豚肉
肉盛牛すき焼弁当うどん入り	1174	34.8	41.5	160.6	6.3								牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
単品肉盛牛すき焼うどん入り	715	22.2	35.0	74.0	6.1								牛肉、大豆、鶏肉、豚肉
秋天丼	875	19.1	28.0	136.6	3.7								大豆、豚肉、ゼラチン
秋天ぶら盛合せ	451	11.5	27.0	40.5	1.9								大豆
秋の幕弁当	699	19.7	29.1	88.2	1.7								ごま、大豆、鶏肉
10月30日昼食 秋の幕御膳	904	26.4	44.3	97.3	2.6								ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
松茸弁当	686	20.0	28.7	85.4	2.9								ごま、大豆、鶏肉、まつたけ
松茸御膳	891	26.7	43.9	94.5	3.8								ごま、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご
極厚ハンバーグ弁当	761	23.5	23.2	114.0	2.6								牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン
極厚ハンバーグおかず	377	17.0	21.9	27.4	2.3								牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン
唐揚弁当(4コ)	813	31.9	24.5	116.1	4.3								ごま、大豆、鶏肉
唐揚おかず(4コ)	429	25.4	23.2	29.5	4.0								大豆、鶏肉
唐揚弁当(5コ)	898	37.7	29.3	120.4	5.0								ごま、大豆、鶏肉
唐揚おかず(5コ)	514	31.2	28.0	33.8	4.7								大豆、鶏肉
10月30日昼食 肉野菜炒め弁当	805	24.1	30.1	109.0	3.0								大豆、鶏肉、豚肉
肉野菜炒めおかず	425	17.8	29.1	22.7	3.0								大豆、鶏肉、豚肉
牛焼肉弁当	684	20.5	20.8	103.5	2.0			○					オレンジ、牛肉、ごま、大豆、もも、りんご
牛焼肉おかず	350	15.7	22.4	21.4	2.0			○					牛肉、ごま、大豆、りんご
チキン南蛮弁当	886	28.7	29.3	126.4	3.5								ごま、大豆、鶏肉、ゼラチン
チキン南蛮おかず	502	22.2	28.0	39.8	3.2								大豆、鶏肉、ゼラチン
極厚ハンバーグスペシャル	1016	33.7	43.2	122.5	4.0								牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン
極厚ハンバーグスペシャルおかず	633	27.3	41.9	36.1	4.0								牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン
唐揚スペシャル	1123	33.3	49.0	136.6	5.3								ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
唐揚スペシャルおかず	740	26.9	47.7	50.2	5.3								大豆、鶏肉、豚肉、りんご
チキン南蛮スペシャル	1104	39.2	44.7	135.7	4.7								ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
チキン南蛮スペシャルおかず	721	32.8	43.4	49.3	4.7								大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
牛焼肉スペシャル	996	32.8	43.7	117.8	3.7								牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
牛焼肉スペシャルおかず	613	26.4	42.4	31.4	3.7								牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
アジのりスペシャル	1053	38.1	40.8	132.9	5.6								ごま、鯖、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
アジのりスペシャルおかず	648	28.8	39.6	43.4	4.3								ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
10月29日昼食 のりスペシャル	1090	37.4	44.6	134.1	5.3								ごま、鯖、大豆、鶏肉、豚肉
スペシャルおかず	685	28.1	43.4	44.6	4.0								ごま、大豆、鶏肉、豚肉
うな重	683	27.4	19.9	98.3	2.7								大豆
うなぎW重	918	45.8	36.7	100.8	3.8								大豆
アジ高菜弁当	735	33.9	23.7	110.3	3.3								ごま、大豆、りんご
アジのり弁当	697	20.5	20.1	109.2	3.3								ごま、鯖、大豆、りんご
のり弁当	734	19.8	23.9	110.4	3.0								ごま、鯖、大豆
のり唐揚弁当	818	25.6	28.8	114.7	3.8								ごま、鯖、大豆、鶏肉
とりめし	723	27.5	17.4	113.9	4.6								ごま、大豆、鶏肉、りんご

栄養成分・アレルギー物質含有食品の一覧表

ほっかほっか亭

更新日: 2017年10月1日

10月29日昼食

商品名	栄養成分					アレルギー物質							
	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量	特定原材料7品目							
	kcal	g	g	g	g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	
紅シャケ弁当	543	21.0	7.7	98.6	3.2								ごま、鮭、大豆
厚切りロースかつ丼	1020	36.4	43.2	121.3	3.8								ごま、大豆、鶏肉、豚肉
厚切りロースかつとじ おかず	639	30.1	42.2	34.8	3.5								ごま、大豆、鶏肉、豚肉
オリジナルカレー	566	12.5	9.6	108.1	3.2								牛肉、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチン
厚切りロースかつカレー	1074	33.4	46.0	132.3	4.0								牛肉、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチン
カレールー	185	6.1	8.6	21.6	2.9								牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、バナナ、ゼラチン
プチべんとう	506	17.2	18.1	68.0	2.4								オレンジ、牛肉、ごま、鮭、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
おにぎらず(おかか)	167	4.4	0.5	36.5	0.7								鯖、大豆
おにぎらず(こんぶ)	167	3.6	0.6	38.9	0.5								大豆
ごろごろ野菜のサラダ	155	1.8	9.6	15.3	0.6	○		○					ごま、大豆、豚肉
まいにちサラダ	87	1.0	6.4	6.6	0.5			○					大豆
さんましょうが煮(2切)	280	15.0	19.7	7.9	1.0								大豆
筑前煮	236	11.5	12.6	17.9	1.6								大豆、鶏肉
手づくりかきあげ(1コ)	200	2.9	9.4	25.9	0.5								大豆
アジフライ(1枚)	202	8.2	14.6	9.5	0.5								大豆
唐揚(1コ)	84	5.8	4.9	4.3	0.8								大豆、鶏肉
コロッケ(1コ)	208	2.4	14.3	17.4	0.7								大豆
えびフライ(1尾)	72	2.9	4.7	4.5	0.3								大豆
白身フライ(1枚)	203	7.5	13.8	12.1	0.5								
単品厚切りロースかつ(1枚)	508	20.9	36.4	24.2	0.8								大豆、豚肉
単品紅シャケ(1切)	68	11.0	2.3	0.0	1.7								鮭
ギョウザ(5コ)	169	6.2	8.1	17.6	2.0								ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
ほっか唐揚(3コ)	253	17.4	14.6	12.9	2.3								大豆、鶏肉
ほっかポテト	252	3.0	11.9	33.2	1.6								大豆
唐揚バスケット(10コ)	857	58.5	49.0	44.9	8.4								大豆、鶏肉
唐揚&ポテトバスケット(5コ)	691	32.4	36.4	57.9	6.1								大豆、鶏肉
ポテトバスケット(1盛)	775	9.4	35.6	103.9	5.2								大豆
具だくさんとん汁	69	3.8	2.6	7.5	1.8								ごま、大豆、豚肉
松茸ライス(普通盛)	366	6.8	0.9	82.5	1.7								大豆、まつたけ
松茸ライス(大盛)	512	9.4	1.3	115.4	2.4								大豆、まつたけ
松茸ライス(小盛)	220	4.1	0.5	49.6	1.0								大豆、まつたけ
ライス1人前(普通盛)	380	6.3	1.0	86.3	0.0								含まない
ライス1人前(大盛)	532	8.8	1.4	120.8	0.0								含まない
ライス1人前(小盛)	228	3.8	0.6	51.8	0.0								含まない
2 特注デラックスシリーズ デラックス弁当(豚焼肉&唐揚)	894	27.1	32.2	122.4	3.7								ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
2 特注デラックスシリーズ デラックス弁当(唐揚)	913	33.0	31.4	123.9	4.8								ごま、大豆、鶏肉、豚肉
2 特注デラックスシリーズ デラックス弁当(和風)	956	29.5	35.5	127.1	3.0								いか、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
2 特注御膳シリーズ アジフライ&牛焼肉御膳	796	27.9	30.9	100.9	3.3								牛肉、ごま、大豆、鶏肉、りんご
2 特注御膳シリーズ 白身フライ&唐揚御膳	961	38.0	40.1	111.0	4.9								ごま、大豆、鶏肉、りんご
2 特注御膳シリーズ 和風御膳	705	26.4	24.4	93.9	3.8								ごま、鮭、大豆、鶏肉、りんご

栄養成分・アレルギー物質含有食品の一覧表

ほっかほっか亭

更新日： 2017年10月1日

商品名	栄養成分					アレルギー物質							
	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量	特定原材料7品目							
	kcal	g	g	g	g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	特定原材料に準じるもの 20品目 (+ 魚介類表示 1)
2 特注 和(なごみ)	1121	37.7	53.7	120.3	5.3								オレンジ、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
2 特注 華(はな)	956	33.6	43.9	105.4	3.1								いか、オレンジ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
2 オードブル(パーティ) 3~4人前	2833	98.2	154.8	252.8	15.5								いか、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン
2 オードブル(オールスターズ) 2~3人前	2430	94.1	146.8	182.3	14.7								牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン
2 オードブル(オールスターズ) 3~4人前	3512	136.6	215.6	255.2	21.9								牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン
2 オードブル(キッズ) 2~3人前	1845	78.7	91.8	173.2	13.4								オレンジ、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
2 オードブル(キッズ) 3~4人前	2660	115.0	134.8	243.6	19.8								オレンジ、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご

アレルギー物質の表示について

ご案内しているアレルギー物質の項目は、食品衛生法にて表示が義務付けられている7品目「小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに」と、表示が推奨されている20品目「あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、鮭、鯖、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン」について表示しています。

このアレルギー情報は商品の原材料を調べたものです。なお、店舗では他のアレルギー物質を含む原材料と共有の設備で調理しております。本来その商品に使用しない食材が付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。アレルギー物質に対する感受性は、個人によって大きな差があります。最終的なご購入につきましては、専門医と相談のうえお客様ご自身で判断いただきますようお願い致します。

1 魚介類表示は魚醤や魚介エキスなど無分別に網で捕獲した魚介を使用し、品目が特定できない場合に使用しています。

栄養成分の表示について

検査機関で分析した数値および「日本食品標準成分表」に基づき算出しております。ひとつひとつ手作りしているため、実際の商品は数値に誤差が出る場合がありますので、ご了承下さい。

「特注弁当」、「オードブル」について (2)

掲載されている栄養価・アレルギー情報は写真に基いたものになります。

特注弁当・オードブルはお客様のご要望や店舗の状況により内容が変わることがあるため、栄養価・アレルギー情報が掲載と異なる場合がございます。

詳しくは、店舗の方へお問い合わせ下さい。