

2023年度用

修学旅行 お食事メニュー



幕の内弁当

B

- ・魚のフライ ・カニクリームコロッケ
- ・ハンバーグステーキ（デミソース） ・豚肉と野菜のソテー
- ・チキンのケイジャン焼き ・ポテトフライ

C

- ・本日の魚と海老のソテー ・豚ヘルトンカツ
- ・牛肉と野菜のソテー ・ミートボール甘酢餡かけ

共通メニュー

ご飯・味噌汁・オレンジジュース

A

- ・海老フライ ・魚のオーブン焼き
- ・豚肉のしゃぶしゃぶサラダ
- ・ハンバーグステーキ（和風ソース）
- ・チキン甘酢 ・ポテトフライ

バイキング

- ・海老フライ ・ポテトグラタン
- ・チキンナゲット ・シュウマイ
- ・カレー ・味噌汁



- ・たこ焼き ・お好み焼き
- ・やきそば ・串カツ

共通メニュー

ご飯・サラダ・オレンジジュース

洋食コース

- ＜スープ＞ クリームコンソープ
- ＜メイン＞ エビフライ
- ハンバーグステーキ
- デミグラスソース
- 温野菜

共通メニュー

ご飯・サラダ・オレンジジュース

中華料理

- ・海鮮サラダ ・春巻き
- ・麻婆豆腐 ・若鶏の唐揚げ
- ・酢豚 ・フカヒレスープ
- ・ライス 中華のみ別途会場手配要

※上記（幕の内 A・B・C、バイキング、コース、中華）よりひとつお選びください。

メニュー共通（中華料理は除く）

デザート＆フルーツ

ひとつお選びください

- ①フルーツ
- ②ティラミス
- ③シュークリーム



イメージ

朝食バイキング

- ・スクランブルエッグ・ベーコン
 - ・ポークソーセージ・ポテト・サラダ
 - ・ごはん・味噌汁・納豆・のり
 - ・パン・フルーツカクテル・コンフレク
 - ・オレンジジュース・牛乳・ヨーグルト
- （連泊の場合、和食も対応可）



大阪キャッスルホテル