

2025年度用 修学旅行 お食事メニュー

人気 No.1

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
- ・ごはん ・サラダ ・みかんジュース

なにわ
4種

- ・たこ焼き ・お好み焼き
- ・やきそば ・串カツ

おすすめ

幕の内弁当

- ・海老フライ ・焼き魚 ・魚フリッター
- ・ハンバーグステーキ (和風ソース)
- ・若鶏の照り焼き (蒸し野菜添え)
- ・揚げ焼売 ・玉子焼き ・ポテトフライ
- ・切り干し大根



※イメージ

ご飯・味噌汁
みかんジュース

シェフ特製

洋食コース

- 〈スープ〉 オニオンスープ
- 〈メイン〉 海老フライ
ハンバーグステーキ
デミグラスソース
付け合わせ

パン・ごはん・ポテトサラダ・みかんジュース

本格派

中華料理

- ・コーンスープ
- ・棒棒鶏サラダ ・春巻き
- ・唐揚げ ・小海老のトマトソース
- ・酢豚 ・肉焼売 ・ごはん
(中華のみ別途会場手配要)

※上記 (バイキング、幕の内弁当、洋食コース、中華) よりひとつお選びください。
料金は全メニュー同額です。

◆夕食時

メニュー共通 (中華料理は除く)

デザート

ひとつお選びください

- ①フルーツ
- ②カットケーキ2種
- 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・コーンフレーク
- ・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)



大阪キャプセルホテル