

2026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 ・オレンジジュース

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 ・魚のフライ
- ・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  
おジュース

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・オレンジジュース

本格派

## 中華料理

- ・コンスープ
  - ・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
- 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・コンソメ
  - ・オレンジジュース・牛乳・ヨーグルト
- （連泊の場合、和食に変更あり）



大阪キャッスルホテル