

2026年度用 修学旅行 お食事メニュー

人気No1

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
- ・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
オレンジジュース

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
- ③シュークリーム



朝食バイキング

- ・スクランブルエッグ・ベーコン
 - ・ポーチューセージ・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、和食に変更あり）



大阪キャップスルホテル