

1日目：昼食 紀三井寺前 はやし

ご利用日：2021年9月30日(木)

団体名：天理市立柳本小学校 御一行様

生徒38名・先生5名様

メニュー成分表		
煮物	ミートボール ケチャップ煮	鶏肉/豚肉/チキンエキス/魚貝エキス 卵白/玉子/小麦粉/大豆 ケチャップ/人参/玉葱/ピーマン
八寸	ちくわ胡瓜 ウインナー焼き ハンバーグ バンバンジーサラダ	胡瓜/卵白/魚すり身 豚肉/乳製品/卵 豚肉/牛肉/乳製品/卵 胡麻/醤油/酢/食塩/卵黄/リンゴ酢/鶏 玉葱/レタス
焼き物	ポテトサラダ 鶏照焼き	じゃがいも/マヨネーズ/塩コショウ/玉子/胡瓜/玉葱 鶏/濃口醤油/味醂/酒
油物	ハムカツ 海老フライ ブロッコリー	ロースハム/パン粉/塩コショウ/卵 卵/小麦粉/塩コショウ/パン粉
	白御飯 香の物 しば漬け コブ	

大和リゾート株式会社

食物アレルギー対応ポリシー

2019年9月20日

1. 目的

お客様の安全を最優先とし、適切な食物アレルギー対応の重要性を認識し、料理を安全に召し上がっていただくために「食物アレルギー対応ポリシー」を定めます。

2. 食物アレルギーについて

I. 食物アレルギーとは、食物を食べたり、触ったり、吸い込んだりしたときに、身体を守るはずの免疫システムが過剰に反応して、身体にとって有害な症状が引き起こされることを言います。

II. 食品表示法で定められているアレルゲン

食品に特定原材料又は特定原材料に準ずる原材料が含まれている場合、表示義務又は表示の推奨が定められています。

※ 特定原材料7品目…製造者に表示義務

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

※ 特定原材料に準ずる21品目…製造者に表示推奨

鮑、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、オレンジ、りんご、バナナ、キウイフルーツ、もも、大豆、ごま、カシューナッツ、くるみ、やまいも、まつたけ、ゼラチン、アーモンド

3. 弊社の基本的な考え方

当ホテルの食物アレルギーをお持ちのお客様への飲食物の提供にあたりましては、お客様の安全を最優先とすることを基本方針としておりますが、次の事項について予めご了承ください。

I. 食物アレルギー対応の食事の提供を求められた場合、特定原材料7品目を除く『低アレルゲンメニュー』の提供のみとして、それ以外の対応は原則として行いません。

II. 弊社では、同一厨房で様々な食材を使用しているため、調理器具等を食材ごとに専用のものを使用していません。このため、原材料として使用していない食材が微量に混入することを確実に防止することは出来ません。当社の事情をご理解いただき、ご提供する料理の原材料として使用していない食材が微量に混入することを、予めご了解いただくことが必要です。

4. 食物アレルギー対応メニューについて

I. 低アレルゲンメニューについて

1 表示義務のある特定原材料7品目を除去した『低アレルゲンメニュー』をご提供いたします。

2 特定原材料7品目以外の品目につきましては除去しておりません。

3 お客様におかれましては、ご自身での安全な食品(レトルト、冷凍など)を持ち込み同じ席にて飲食いただく事は可能とさせていただきます。

ご予約時及びホテルチェックイン時に申し付けください。

(電子レンジ及び湯煎などの加熱のお手伝いをさせていただきます。)

4 ご予約に関しましては、5日前までの受付とさせていただきます。なお、4日前以降の申し込みはお受けできません。(3の持ち込み食品等はこの限りではありません)

以上

お食事参考メニュー

セットメニュー(個々盛り形式)

〈夕 食〉

※ワンプレート盛り

- ・焼きそば
- ・エビフライ
- ・鶏の唐揚げ
- ・一口とんかつ
- ・焼 売

金平牛蒡
野菜サラダ
お肉の陶板焼き
スープ
白御飯
ケーキ 2種
マンゴープリン
オレンジドリンク



〈朝 食〉

玉子焼き
鮭の塩焼き
ウインナー
コロッケ
ミートボール
ポテトフライ
ヨーグルト(フルーツ入り)
野菜サラダ
ポテトサラダ
白御飯
味噌汁
焼のり
梅 干
オレンジドリンク



※使用材料等は都合により変更になる場合がございます。
※器・演出等はイメージです。

設定期間:2021年4月1日~2022年3月31日

作成:2020年12月17日
ホテル&リゾート和歌山みなべ

☆上記のメニューがアレルギーで食べられない場合下記のメニューに変更できます。

【低アレルギーメニュー（和食） 夕食】



サラダ	レタス トマト 胡瓜 ドレッシング
造り	鮭 大葉 大根ケン 醤油
煮物	白身魚と大根の煮物
台の物	牛肉すき焼き 白菜 玉葱 エノキ 青葱 割り下
焼物	若鳥の塩焼き レモン サニーレタス パセリ
椀 (澄まし汁)	湯葉 三つ葉 しめじ
お食事	白御飯
漬物 (白味噌仕立)	胡瓜
果物	オレンジ 林檎 パセリ

※コンタミネーション（微量混入）はあります。

※料理内容等は当ホテルの都合により変更になる場合がございます。器、演出等はイメージです。

【低アレルギーメニュー（和食） 朝食】



小鉢 サラダ（レタス トマト 胡瓜 ドレッシング）

小鉢 大根おろし 醤油

小鉢 切干大根煮 人参 うすあげ

小鉢 ほうれん草 割り醤油

豆腐料理 湯豆腐 三つ葉 榎木 花人参 旨出し

焼物 焼紅鮭

お食事 白御飯

漬物 大根 胡瓜

椀 味噌汁（なめこ 三つ葉）

果物 林檎 オレンジ パセリ

※コンタミネーション（微量混入）はあります。

※料理内容等は当ホテルの都合により変更になる場合がございます。器、演出等はイメージです。

セットメニュー形式 食事メニュー

夕食

メニュー 特定原材料7品目

焼きそば	小麦・エビ
エビフライ	小麦・エビ・卵
タルタルソース	小麦・卵
鶏の唐揚げ	小麦
一口とんかつ	小麦
焼売	小麦
金平牛蒡	小麦
野菜サラダ	-
※野菜【キャベツ・レタス・サニーレタス・水菜】	-
ドレッシング	小麦
お肉の陶板焼き	小麦
コーンスープ	-
白御飯	-
ケーキ2種	小麦・卵・乳
ケーキ(イチゴ・チョコレート)	-
マンゴープリン	卵・乳
オレンジドリンク	-

朝食

メニュー 特定原材料7品目

玉子焼き	小麦・卵・乳
鮭の塩焼き	-
ウインナー	-
コロッケ	小麦・乳
ミートボール	小麦・卵・乳
ポテトフライ	-
ヨーグルト(フルーツ入り)	乳
※フルーツ【パイナップル(赤・黄)・バナナ・アップル・クアハ】	-
野菜サラダ	-
※野菜【キャベツ・レタス・サニーレタス・水菜】	-
ドレッシング	小麦
ポテトサラダ	小麦・卵・乳
白御飯	-
味噌汁	小麦・乳
焼のり	エビ・カニ
梅干	-
オレンジドリンク	-

※使用材料等は都合により変更になる場合がございます。

設定期間:2021年4月1日~2022年3月31日

※ 同一厨房で様々な食材を使用しているため原材料として使用していない食材が
微量に混入することを確実に防止することは出来ません。

※コンタミネーション(微量混入)あります。















DAIWA
ROYAL
HOTEL

HOTEL & RESORTS
WAKAYAMA MINABE

F O O D P I C T

【食材表示のお知らせ】

当店では、アレルギーやベジタリアン、宗教上の理由などにより「食べられないもの」があるお客様にも安心してご利用いただけるように、14種類の食材についてフードピクトを表示しています。

						
牛 소	豚 돼지	鶏 닭	羊 양	魚 생선	貝 조개	アルコール 알코올
Beef 牛	Pork 猪	Chicken 鸡	Lamb 绵羊	Fish 鱼	Shellfish 贝	Alcohol 酒精
						
かに 게	えび 새우	落花生 땅콩	卵 계란	小麦 밀	そば 메밀	乳 우유
Crab 螃蟹	Shrimp 虾	Peanut 花生	Eggs 蛋	Wheat 小麦	Buckwheat 荞麦	Milk 奶

■食器は、アレルギー混入防止の使い分けはしていません。

■掲載情報は、アレルギー症状を発症しないことを保証するものではありません。
ご注文については、お客様による最終的な判断をお願いします。

■他のメニューと同一の厨房で調理をしているため加工、調理の過程に置いてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

We use 14 types of Food Pictograms to provide worry-free services for people who have dietary restrictions because of their religion, creed, health or any other reasons.

저희 업소에서는 알레르기과 채식주의자, 종교적인 이유 등으로 드시지 못하는 음식이 있는 분들이 안심하고 내점하실 수 있도록, 14종류의 식재료를 푸드픽트로 표시하고 있습니다.

本店使用14种的食材符号。为了让由于过敏症状以及素食主义、宗教的理由有“不能食用的东西”的顾客安心的利用本店。

こだわりの食材を使用、是非ご賞味ください。

温井

1  湯浅醤油

和歌山県産湯浅醤油仕込み
とりのから揚げ丼
(味噌汁・漬物付き) **1,230円**

6  湯浅醤油

ローストビーフ丼
(味噌汁・漬物付き) **1,500円**

7  湯浅醤油

牛丼
(味噌汁・漬物付き) **1,230円**

2  濃厚ソースとカツの相性◎

ソースカツ丼 **1,230円**
(味噌汁・漬物付き)

3  三元豚使用

ロースかつ丼 **1,230円**
(味噌汁・漬物付き)

10  和歌山県産の新鮮な海産物などふんだんに使用した丼

海鮮彩り丼
(味噌汁・漬物付き) **1,630円**

11  期間限定 おすすめメニュー

パンダの三色重
(味噌汁・漬物付き) **1,000円**

4  和歌山勝浦産まぐろの赤身フライ、メンチカツ、竜田揚げの3種のフライ

まぐろミックスフライ丼
(味噌汁・漬物付き) **1,230円**

5  親子丼

親子丼
(味噌汁・漬物付き) **1,100円**

①②③④の「温井」の揚げ物は全て同じフライヤー揚げています。

※海苔は海老、蟹の生息する地域で採取しています。

当店で使用しているお米は全て国産米です。

ご飯大盛り +100円

ご飯単品 200円
(お漬物とお味噌汁が付きます)

ソフトドリンク

- 100%アップルジュース 400円
- 和歌山県有田産みかん果汁 100%みかんジュース 400円
- ペットボトル 緑茶 200円

アルコール

- アサヒスーパードライ 生ビール 700円

1  **定番**

きつねうどん・そば **¥700**

2 

磯の香りうどん・そば **¥740**
(わかめ・あおさ入り)

 **限定数量**

パンダの天ぷら **¥500**

 **限定数量**

楓浜 **SUM'S**

御品書 MENU

3 

天ぷらうどん・そば **¥900**

4  紀州南高梅使用

紀州梅しそとろろうどん・そば **¥840**

10  **冷** 紀州南高梅使用

冷やし紀州梅しそとろろうどん・そば **¥840**

11  **冷**

冷やし天ぷらうどん・そば **¥900**

5 

野菜かきあげうどん・そば **¥840**

 **限定数量**

親子パンダのかやくご飯 **¥500**

12  **冷**

冷やし野菜かきあげうどん・そば **¥840**

 **限定数量**

パンダいなり寿司 (3個入り) **¥500**

人気

和歌山ラーメン

和歌山県産湯浅醤油を使用した豚骨醤油ラーメン。特製細麺との相性も抜群

¥1,000

ドリンクメニュー

コーラ	メロンソーダ	生ビール (キリン一番搾り)	¥700
カルピス	ウーロン茶	ノンアルコールビール (キリン零 ICHI)	¥350
オレンジジュース	各 ¥350		

オムライスメニュー



①デミグラスソースのオムライス (ドリンク付) 1,230円 (単品: 950円) ②トマトソースのオムライス (ドリンク付) 1,230円 (単品: 950円) ③ホワイトソースのオムライス (ドリンク付) 1,230円 (単品: 950円)

+ 200円で

ミニハンバーグ、有頭エビフライ、鶏のからあげ のいずれか一つをトッピングできます。



おすすめメニュー



④エンペラーソースのオムライス (ドリンク付き) 1,330円 (単品) 1,050円



⑤サラダオムライス (ドリンク付き) 1,380円 (単品) 1,100円



⑥オムバーガー (ドリンク付き) 1,130円 (単品) 850円

プレートメニュー

※ペンギンプレート・パンダプレートのオムライスは、ハーフサイズです。



⑪ペンギンプレート (ドリンク付き) 1,200円



⑫パンダプレート (ドリンク付き) 1,200円

※パンダの鼻と口の海苔は海老、蟹の生息する地域で採取しています。

サイドメニュー



⑲ファミリーポテト 380円



⑳アメリカンドッグ 400円



㉑鶏のからあげ 450円

ドリンクメニュー

- ・コーラ
- ・オレンジジュース
- ・メロンソーダ
- ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール

各種350円
Lサイズ各種400円

ホットドリンク

- ・アイスコーヒー
- ・アイスカフェモカ
- ・アイスカフェラテ
- ・アイスココア
- ・アイスティー

各種350円

- ・ホットコーヒー
- ・ホットティー
- ・カフェモカ
- ・カフェラテ
- ・ココア
- ・コーンスーps

各種350円

アルコールメニュー

- ・生ビール 700円

BURGER MENU



1 ヒポバーガー
ドリンク&ポテトチッpsセット¥980
単品¥650



2 チーズバーガー
ドリンク&ポテトチッpsセット¥1,030
単品¥700



3 てりやきバーガー
ドリンク&ポテトチッpsセット¥1,030
単品¥700



4 熊野牛メンチカツバーガー
ドリンク&ポテトチッpsセット¥980
単品¥650



5 パンダのホットドッグ
ドリンク&ポテトチッpsセット¥980
単品¥650



SIDE MENU



5 ノーマルポテト
バーベキューポテト
チーズポテト
各¥400



6 ポッpsチキン ¥450

SOFT CREAM

- ・生乳ソフト
- ・みかんソフト
- ・ミックスソフト

お好きな容器をお選びください



各¥400
フローラル ワッフル カップ

ハンバーガー セットドリンクチョイス

SOFT DRINK

- | | | |
|-----------|----------|----------|
| Ice | | HOT |
| ・コーラ | ・カルピス | ・ホットコーヒー |
| ・メロンソーダ | ・ウーロン茶 | ・ココア |
| ・ジンジャーエール | ・アイスコーヒー | ・コーンスーps |

各¥350

ALCHOL

生ビール
キリン一番搾り



¥700

CHURRO

mogmog パンダ
オリジナルチュロス

各¥450

ICE CREAM

パンダクッキーサンド
アイスクリーム

各¥650



・ミルク
・チョコ
・キャラメル
各1本¥450
2本セット¥850



¥650

21



BREAD★STUDIO
ふれあいの里 パン工房



★ ^{ランチ}LUNCH × ^{プレート}PLATE ★ ※ドリンク付きメニュー

④スペアリブプレート ¥1,680
spare ribs



⑤チキンプレート ¥1,520
grilled chicken



⑥バーガープレート ¥1,520
Panda burger



①ドリンク付き！ソフトドリンクからお選びください。

Please choose your favorite drink

※アルコールの場合 生ビール + ¥350 クラフトビール + ¥450 で変更できます。
Draft beer plus 350 yen Craft beer plus 450 yen in the case of alcohol

★ DRINK MENU ドリンクメニュー ★

ソフトドリンク SOFT DRINKS
◆コカ・コーラ / ◆メロンソーダ / ◆アイスティー ¥350
COCA-COLA MELON SODA ICE TEA
◆カルピス / ◆オレンジ / ◆ウーロン茶
CALPICO ORANGE OOLONG TEA

[アイス/ホット] ◆コーヒー / ◆ココア / ◆オニオンスープ ¥350
COFFEE COCOA ONION SOUP

◆カプチーノ / ◆カフェラテ / ◆カフェモカ ¥350
CAPPUCCINO CAFE LATTE CAFE MOCHA

フローズンメロン FROZEN DRINKS ¥360

ポテト ¥380
French fries



★ SWEETS MENU スイーツメニュー



生乳/¥400 イチゴ/ミックス ¥450
milk/ strawberry /mix
※2種類の容器から選べます。
Please choose a container



★ アルコールメニュー

生ビール ¥700 クラフトビール ¥800
Draft beer Craft beer



★ SIDE MENU サイドメニュー

mog mog パンダ
1本 ¥450・2本 ¥850



キャラメル/ミルク/チョコ味

パンダサンド(照り焼きチキン) ¥1,250
(ドリンク付き)
Panda sandwich (Teriyaki chicken & egg)



■調理器具・機材・手などを介してアレルギー物質が混入することがあります。
Food substances may be mixed through the common usage of cooking,utensils,equipment,hands,etc

A mellow taste of carefully simmered vegetables
Discerning curry shop

Marche's



1

マルシェカレー (ドリンク付き) ¥1,180
(単品) ¥900



2

Cutlet curry (ドリンク付き) ¥1,480
カツカレー (単品) ¥1,200



3

パンダキッズカレー 1ドリンク付き
¥1,100



4

チーズ in (ドリンク付き) ¥1,480
ハンバーグカレー (単品) ¥1,200



6

桜浜カレー (ドリンク付き) ¥1,280
(単品) ¥1,000



7

エビフライカレー (ドリンク付き) ¥1,480
(単品) ¥1,200

Side Menu



チーズスティック
(4本入り)

Drink Menu

Coke		Hot Coffee	
コーラ	¥350	ホットコーヒー	¥350
oolong tea		Iced Coffee	
ウーロン茶	¥350	アイスコーヒー	¥350
orange juice			
オレンジジュース	¥350		
melon soda		Draft Beer	
メロンソーダ	¥350	生ビール	キリン一番搾り
			¥700
Calpis			
カルピス	¥350		

Rainbow MENU

WITH A VOLUMINOUS
HAMBURGER PLEASE ENJOY THE FLUFFY BUNS

HAMBURGER

1



TERIYAKI HAMBURGER

チーズバーガー

ポテト&ドリンクセット ¥1,030

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 単品 ¥700

2



TERIYAKI HAMBURGER

てりやきバーガー

ポテト&ドリンクセット ¥980

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 単品 ¥650

3



KISHU PLUM BURGER

紀州梅バーガー

ポテト&ドリンクセット ¥1,080

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 単品 ¥750

HOTDOG

4



CLASSIC HOT DOG

ホットドッグ

ポテト&ドリンクセット ¥930

🍷🍷🍷🍷🍷 単品 ¥600

5



FRENCH FRIES

1個 ¥380

6



FRANK FURT

ジャイアントフランク

1個 ¥400

7



CHORO mogmog パンダ オリジナルチュロス

【ミルク・チョコ・キャラメル】

🍷🍷🍷🍷

各1本 ¥450 2本セット ¥850

SOFT CREAM



MILK
生乳ソフト
🍷 ¥400



PREMIUM CHOCOLATE
プレミアムショコラ
🍷 ¥420



PREMIUM CHOCOLATE & MILK
プレミアムショコラ
& 生乳ミックス 🍷 ¥420

※3種類の容器から選べます



フローラル 🍷



ワッフル 🍷🍷



カップ 🍷

PANDA DRINK BOTTLE

パンダドリンクボトル



¥1,500

選べるソフトドリンク

- ・コーラ
- ・メロンソーダ
- ・ウーロン茶
- ・カルピス 🍷
- ・オレンジジュース

おかわり ¥250

ハンバーガー、ホットドッグ、セットドリンクチョイス

SOFT DRINK

- ・コーラ
- ・メロンソーダ
- ・ウーロン茶
- ・カルピス
- ・オレンジジュース

各¥350

ICE/HOT DRINK

- ・コーヒー
- ・カフェモカ 🍷
- ・カフェラテ 🍷
- ・ココア 🍷
- ・カプチーノ 🍷

各¥350

和歌山県産フルーツジュース

和歌山有田産みかん 100%

- ・みかんジュース
- 和歌山県産梅果汁使用
- ・梅ソーダ 各¥400

ALCHOL

DRAFT BEER

生ビール 🍷
(サッポロ) ¥700