

低アレルギー献立

(小麦・卵・乳製品・海老・蟹・そば・落花生)
原料・調味料ともに不使用
※大豆は含まれています

食前酒 季節の一杯

前菜 旬菜 三種盛り

胡麻豆腐
もずく
鯖のへしこ

造里 日本海の鮮魚 五種盛り

平政 梶木
烏賊 スズキ
クルマダイ

焼物 のど黒姿焼き

染おろし
酢どり茗荷
レモン

焜炉 福井ポーク しやぶしやぶ鍋

福井ポーク
鍋野菜一式
豆腐

蒸物 サイモンと帆立の松前蒸し

鯛 ボイル帆立
敷昆布 本綿豆腐
春菊 長ネギ えのき
せいろ蒸し 椎茸 薬味

洋皿 ローストビーフサラダ

低アレルギードレッシング

食事 福井県産コシヒカリ

留椀 吸物

松茸つみれ
三つ葉
アミ茸

香物 三種盛り

水菓子 カットケーキ



大人用夕食 (一例です)

北陸福井あわら温泉

美松

一期一味

料理長 池野賢義





お子様用夕食（一例です）

低アレルギー献立

造り 鮪のお刺身

メイン ハンバーグ

ポテト

から揚げ

ブロッコリー

ミニトマト

温物 ミートス。パゲツティ

洋皿 ローストビーフサラダ

低アレルギードレッシング

食事 福井県産コシヒカリ

留挽 みそ汁

若芽 豆腐 葱

デザート カットケーキ

（小麦・卵・乳製品・海老・蟹・そば・落花生）
原料・調味料ともに不使用
※大豆は含まれています

北陸福井あわら温泉

 美松

一期一味

料理長 池野 奨義



低アレルギー献立

おかず 小鉢三種

小芋煮つ転がし
青さ海苔
ピリ辛蒟蒻

造里 鯛昆布締め

焼物 焼き魚 染おろし

酢どり茗荷 レモン

焜炉 湯豆腐

えのき、水菜
葱 しめじ

薬味 ポン酢

温物 温野菜せいろ蒸し

永平寺味噌マヨネーズ(卵不使用)

サラダ 海藻サラダ

ワ大アレルギー対応ドレッシング

みそ汁 具だくさんみそ汁

魚介のつみれなし

香の物 三種盛り

フルーツ カットフルーツ



大人用朝食 (一例です)
お子様はお造里無しで
ボリューム少な目

(小麦・卵・乳製品・海老・蟹・そば・落花生)
原料・調味料ともに不使用
※大豆は含まれています

北陸福井あわら温泉

美松

一期一味 料理長 池野奨義

