



朝食buffメニュー



<洋食>

ポテトサラダ
 野菜のピクルス
 ミニトマト
 カリフラワーとセロリのツナソース
 スモークサーモン
 チーズ
 日替わりコールミート
 ミックスサラダ
 サラダトッピング各種
 ドレッシング各種
 シリアル2種
 ベーコン
 ソーセージ2種
 フライドポテト
 ス克蘭ブルエッグ
 チキンナゲット
 ハンバーグ
 ケチャップライス
 ほうれん草とベーコンのソテー
 大豆ミートのトマト煮込み
 コーンポタージュスープ
 カレー
 ポケ丼

<中華>

ビーフン 又は上海焼きそば
 プチ肉まん 又は焼売
 ごま団子
 大学芋

<和食>

日替わり焼き魚
 だし巻きたまご
 納豆
 味付け海苔
 明太子
 しらす
 大根おろし
 肉じゃが
 とろろ
 漬物各種
 豚汁
 味噌汁
 豆腐
 白ご飯
 お粥

<パン>

パンケーキ
 クロワッサン
 食パン
 パン・ド・カンパーニュ
 ミルクパン
 パンオショコラ
 チュロス

<ライブキッチン>

フレンチトースト
 オムレツ
 フライドエッグ
 マヒナサンド
 パイナップルサンド
 バナナサンド

<フルーツ・デザート>

パイナップル
 りんご
 オレンジ
 ドラゴンフルーツ
 バナナ
 季節のフルーツ
 フルーツカクテル
 無糖ヨーグルト
 プリン
 プチシュー
 シューアイス各種
 大阪名物ミックスジュース
 牛乳
 ココナッツミルク
 ヴィネガードリンク

<SDGs>

*食品ロスゼロへの取り組みとして
 食材として十分に価値のある食材を加工し
 新たなメニューとしてご用意しております

パンプディング
 フルーツのコンポート
 ケークサレ
 ふりかけ など