



<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
- スクランブルエッグ
- 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
- さしみ卵 (大阪産)

<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2種
- 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
- ヴェネガードリンク

Buffet Dining  
‘Akala

「レッドカップキャンペーン」

国連 WFP の「レッドカップキャンペーン」は、途上国の子どもたちに学校給食を届ける取り組みです。当レストラン使用の牛乳とミックスジュースの原料は、売上金の一部を国連 WFP に寄付しています。全ての子どもたちが学校に通い、給食を食べることができる世界の実現を目指します。

「地球にやさしいホテル」をめざして

食品ロスゼロへの取り組みとして、食品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います。

<メニュー一例>

- パンディング・ライスディング
- フルーツのコンポート・ケーキサレ・ふりかけなど