



<洋食>

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
スモークサーモン
チーズ
ポテトサラダ又はたまごサラダ
日替わりコールミート
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
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
ポターージュ
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 又は大学芋
中華粥

<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
味噌汁
豆腐
白ご飯
生卵 (大阪産)
うどん

<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
米粉パン
ドックパン
ブリオッシュ

<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
バナナ
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
ゼリー各種
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

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