

和洋折衷
弁当

平安プラン

30名様～承ります



おしながき

〔松花堂〕

ミニハンバーグステーキデミグラスソース
スクランブルエッグ
白身魚のフライ バジル風味のタルタルソース
京のおばんざい二種とほぐし鶏
ロースハムサラダ
御飯(おかわり自由)・香の物・味噌汁

※都合により変更の場合有

税別

¥1,500

★宴会場貸切利用

(人数により会場が分かれる場合有)

★オレンジジュース・ウーロン茶
飲み放題オプション

お一人様¥300(税別)にて追加



ホテル平安の森 京都
HOTEL HEIAN NO MORI KYOTO

お問合せ
ご予約は

販売課
直通

☎ 075-761-9124

HMI HOTEL GROUP

京都市左京区岡崎東天王町51/E-mail:kyoto-sale@hmi-ryokan.jp

成分一覧

【ミニハンバーグステーキ】

牛肉・豚肉・たまねぎ・パン粉・鶏卵・粉末卵白・豚脂・しょうゆ・ポークエキス・トマトケチャップ・食塩
香辛料・ゼラチン・砂糖・ポークブイヨン・ワイン・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)
ゲル化剤(増粘多糖類)・乳酸 ca・乳

【デミグラスソース】

ビーフブイヨン・たまねぎ・ブラウンルー・トマトペースト・赤ワイン・植物油・グラニュー糖・食塩
たん白加水分解物・香辛料・カラメル色素・調味料(アミノ酸)・小麦・乳・チキンブイヨン

【スクランブルエッグ】

鶏卵・脱脂粉乳・植物油脂・還元水あめ・卵黄・加糖練乳・乳たん白・バター・食塩・ゼラチン・牛乳
加工でん粉・増粘多糖類・ソルビトール・メタリン酸 na・調味料(アミノ酸)・カロチノイド色素・大豆

【白身魚のフライ】

パン粉・小麦粉・でん粉・食塩・すけそうだら・調味料(アミノ酸)・大豆・鶏卵

【バジルタルタルソース】

バジル・なたね油・食塩・植物性油脂・大豆・醸造酢(りんご)・卵・砂糖・水あめ・加工でん粉・増粘多糖類
調味料(アミノ酸)・香辛料・香辛料抽出物・きゅうり・ぶどう糖果糖・酸味料・ウコン色素・ミョウバン
フィチン酸・たまねぎ

【京おぼんざい】

乳・小麦・大豆・かつおぶし粉末・そうだかつお粉末・グラニュー糖・調味料

【ほぐし鶏】

鶏胸肉・ねぎ・しょうが・食塩・酒・ポリリン酸 na・酸化防止剤・調味料・小麦

【ロースハムサラダ】

豚ロースハム・還元水あめ・卵たん白・大豆たん白・食塩・たん白加水分解物・乳糖・リン酸塩(na)
調味料(アミノ酸)・酸化防止剤・ビタミンC・発色剤・着色料・香辛料抽出物・たまねぎ・きゅうり
にんじん・レタス・水菜・ドレッシング(セパレート)[植物性油脂・醸造酢(りんご)・ぶどう糖果糖液糖
食塩・調味料・香辛料抽出物・チキンエキス・香料・大豆]

【香の物】

野菜・ソルビット・酸化防止剤・食塩・調味料(アミノ酸)・小麦・大豆

【味噌汁】

大豆・米・食塩・酒精・かつおぶし粉末・調味料・わかめ・ねぎ・巻麩・小麦