

# 【SFさっぽろ】レストランメニューアレルギー食材表(2026'04～)

※ 食材ごとに調理器具の分別使用は行っておりません。

## 夕食 ~Dinner~

	特定原材料									ハラール 豚・豚エキス	特定原材料に準ずるもの アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
	卵	乳	小麦	落花生	そば	えび	かに	くるみ			
バイキングメニュー											
刺身			●								イカ・ごま・さけ・大豆・魚卵
チキンソテーサルサヴェルデ		●									ごま・大豆・鶏肉
道産豚のグリル 高菜ソース			●							●	大豆
ミニハンバーグ	●	●	●							●	牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
ポテトミートソースチーズ焼き		●	●							●	牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
たこ焼き	●		●							●	大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご
高野豆腐と春菊煮しめ			●								大豆・さば
鱈と菜花		●	●								大豆・魚卵
日替わりパスタ	スタッフまでお尋ねください。										
スープカレー			●							●	大豆・鶏肉・豚肉・りんご
コールスロー											
コーン											
にんじんサラダ											
オクラ											
枝豆											大豆
吸い物			●								大豆
白米											
ソフトクリーム		●									
プチシュー	●	●	●								大豆
抹茶ロールケーキ	●	●	●								大豆・ゼラチン
ショコラケーキ	●	●	●								大豆・ゼラチン
フルーツ(ルビー)											

## 朝食 ~Breakfast~

	特定原材料									ハラール 豚・豚エキス	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
	卵	乳	小麦	落花生	そば	えび	かに	くるみ			
バイキングメニュー											
鯖の塩焼き											さば
ウインナーソーセージ	●	●								●	牛肉・豚肉
肉団子	●	●	●							●	牛肉・豚肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤(魚介類)
筑前煮	●	●	●								大豆・さば・鶏肉・魚醤(魚介類)
目玉焼き	●										
ミニポテト			●								
コールスロー											
いんげん胡麻和え		●	●								大豆・ごま
大根おろし											
明太子			●								大豆・魚卵
ほうれん草											
オレンジ											オレンジ
納豆			●								大豆
イチゴジャム&マーガリン		●									大豆・いちご
カスタードデニッシュ	●	●	●								大豆
食パン		●	●								大豆
ヨーグルト		●									
フルーツカクテル											もも
カレー		●	●							●	牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン
コーンスープ		●	●								大豆
白米											
味噌汁		●	●								大豆

## 昼食(軽食) ~Lunch~

昼食メニュー	卵	乳	小麦	落花生	そば	えび	かに	くるみ	ハラール 豚・豚エキス	特定原材料に準ずるもの アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	
きつねうどん			●								大豆
明太釜玉うどん	●		●						●		大豆
かき揚げうどん			●								大豆
キーマカレー			●						●		大豆、鶏肉、豚肉
三元豚の十勝風豚丼			●						●		大豆、豚肉

※メニュー、使用食材は予告なく変更する場合がございます。最新の情報については本船レストランにてご確認ください。

# 【SFふらの】レストランメニューアレルギー食材表(2026'04~)

※ 食材ごとに調理器具の分別使用は行っておりません。

## 夕食 ~Dinner~

	特定原材料								ハラール 牛・豚エキス	特定原材料に準ずるもの アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
	卵	乳	小麦	落花生	そば	えび	かに	くるみ		
バイキングメニュー										
刺身			●							イカ・ごま・さけ・大豆・魚卵
チキンソテーサルサヴェルデ		●								ごま・大豆・鶏肉
道産豚のグリル 高菜ソース			●						●	大豆
ミニハンバーグ	●	●	●						●	牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
ポテトミートソースチーズ焼き		●	●						●	牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
たこ焼き	●		●							大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご
高野豆腐と春菊煮しめ			●							大豆・さば
鱈と菜花		●	●							大豆・魚卵
日替わりパスタ	スタッフまでお尋ねください。									
スープカレー			●						●	大豆・鶏肉・豚肉・りんご
コールスロー										
コーン										
にんじんサラダ										
オクラ										
枝豆										大豆
吸い物			●							大豆
白米										
ソフトクリーム		●								
プチシュー	●	●	●							大豆
バスケットステーキ	●	●	●							大豆
イチゴミルクレープ	●	●	●							大豆・ゼラチン
フルーツ(ルビー)										

## 朝食 ~Breakfast~

	特定原材料								ハラール 豚・豚エキス	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
	卵	乳	小麦	落花生	そば	えび	かに	くるみ		
バイキングメニュー										
鯖の塩焼き										さば
ポークウィンナー									●	大豆・豚肉・ゼラチン
肉団子	●	●	●						●	牛肉・豚肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤(魚介類)
肉じゃが			●						●	牛肉・大豆・りんご・サバ
目玉焼き	●									
フライドポテト			●							
水餃子	●		●			●			●	大豆・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
コールスロー										
ひじき煮			●							大豆・魚介エキス
大根おろし										
明太子			●							大豆・魚卵
厚焼き玉子	●	●	●							大豆
かぼちゃ										
納豆			●							大豆
イチゴジャム&マーガリン		●								大豆・いちご
ミニクワッサン	●	●	●							大豆
食パン		●	●							大豆
ヨーグルト		●								
フルーツカクテル										もも
カレー		●	●						●	牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン
コーンスープ		●	●							大豆
白米										
味噌汁		●	●							大豆

## 昼食(軽食) ~Lunch~

昼食メニュー	卵	乳	小麦	落花生	そば	えび	かに	くるみ	ハラール	特定原材料に準ずるもの
きつねうどん			●							大豆
かき揚げうどん			●							大豆
肉うどん			●						●	牛肉・大豆
キーマカレー			●						●	大豆・鶏肉・豚肉
十勝風豚丼			●						●	大豆・豚肉

※メニュー、使用食材は予告なく変更する場合がございます。最新の情報については本船レストランにてご確認ください。