



Kafuu Resort Fuchaku  
COND-HOTEL



Restaurant 無垢

アレルギー対応メニュー表

One Two Smile OTS  
**沖縄リスト**



# 昼食



## 魚料理

### 赤マチマース蒸し

赤マチ、玉ねぎ、えのき、ほうれん草、しいたけ、  
旨味しょうゆさしすせそ、味の母みりん、海水の塩、出し昆布、片栗粉、精進だし  
※台風など仕入れ困難な際は他の白身魚に変更となる場合がございます。

### 県産鮪お造り

県産鮪、大根、大葉、よりにんじん、旨味しょうゆさしすせそ、生わさび

### そーみんちゃんぶるー

米粉素麺、青ねぎ、パプリカ（黄、赤）、  
菜種油、味の母みりん、海水の塩、旨味しょうゆさしすせそ

### 野菜サラダ

キャベツ、水菜、トマト、ハンドマ（水前寺菜）、  
菜種油、旨味しょうゆさしすせそ、上白糖、レモン、リンゴ酢

### 白米

### もずく味噌汁

もずく（冷凍）、青ねぎ、こめのみそクリーミー、精進だし、味の母みりん

### デザート

パイナップル、オレンジ



※青文字の材料のさらに詳しい原材料は最終ページでご確認いただけます。

※写真はイメージです。正確な原材料は、上記記載をご覧ください。



# 昼食



## 肉料理

### やんばる鶏照り焼き

やんばる鶏、長ねぎ、かぼちゃ、ズッキーニ、しいたけ、旨味しょうゆさしすせそ、味の母みりん、上白糖、菜種油

### あぐー冷製しゃぶしゃぶ

あぐーロース、白菜、にんじん、ほうれん草、こめのみそクリーミー、精進だし、味の母みりん、リンゴ酢、上白糖

### そーみんちゃんぶるー

米粉素麺、青ねぎ、パプリカ（黄、赤）、菜種油、味の母みりん、海水の塩、旨味しょうゆさしすせそ

### 野菜サラダ

キャベツ、水菜、トマト、ハンドマ（水前寺菜）、菜種油、旨味しょうゆさしすせそ、上白糖、レモン、リンゴ酢

### 白米

### もずく味噌汁

もずく（冷凍）、青ねぎ、こめのみそクリーミー、精進だし、味の母みりん

### デザート

パインアップル、オレンジ



※青文字の材料のさらに詳しい原材料は最終ページでご確認いただけます。

※写真はイメージです。正確な原材料は、上記記載をご覧ください。



# 昼食



## 野菜料理

### 野菜炊き合せカレー館

馬鈴薯、玉ねぎ、かぼちゃ、にんじん、里芋、しめじ、  
旨味しょうゆさしすせそ、味の母みりん、上白糖、カレーパウダー、片栗粉、精進だし

### 野菜しゃぶしゃぶ

大根、白菜、にんじん、ほうれん草、えのき、しいたけ、  
こめのみそクリーミー、精進だし、味の母みりん、リンゴ酢、上白糖

### そーみんちゃんぶるー

米粉素麺、青ねぎ、パプリカ（黄、赤）、  
菜種油、味の母みりん、海水の塩、旨味しょうゆさしすせそ

### 野菜サラダ

キャベツ、水菜、トマト、ハンドマ（水前寺菜）、  
菜種油、旨味しょうゆさしすせそ、上白糖、レモン、リンゴ酢

### 白米

### もずく味噌汁

もずく（冷凍）、青ねぎ、こめのみそクリーミー、精進だし、味の母みりん

### デザート

パインアップル、オレンジ



※青文字の材料のさらに詳しい原材料は最終ページでご確認いただけます。

※写真はイメージです。正確な原材料は、上記記載をご覧ください。



# 調味料・加工食品詳細表

商品名	製造元	原材料
出し昆布（長折）	(株) 大門商事	真昆布（道南、南茅部産）
海水の塩	株式会社 青い海	海水（100%沖縄）
南部太白片栗粉	(株) 仲松商事	馬鈴薯澱粉100%
うまみ醤油さしそせそ	辻安全食品株式会社	酵母エキス、食塩、昆布エキス、笹エキス
精進だし	(有)サンワ調味 R K	昆布(北海道産)、椎茸(国内産)
味の母みりん	味の一醸造株式会社	米(国産うるち米)、米こうじ(国産うるち米)、食塩、仕込み水(国産)
505生わさび	カネク株式会社	西洋わさび本わさび酸味料香辛料着色料（青1黄4）
やんばる鶏	有限会社 中央食品加工	もも肉（沖縄県産）
上白糖	北部製糖株式会社	砂糖
一番絞り菜種油	ボーソー油脂株式会社	食用菜種油100%（オーストラリア産）
こめのみそクリーミー	マルカ味噌株式会社	米、食塩
りんご酢	横井醸造工業株式会社	りんご果汁
C & B 純カレーパウダー	ネスレ日本株式会社	コリアンダー、ターメリック、黒こしょう、クミン、フェヌグリーク その他香料
グルテンフリースードルそうめん	小林製麺株式会社	米粉、食酢、酒精、増粘剤(ゼンタングム、アルギニン酸エチル)、打粉(加工澱粉)
洗いもずく(冷凍)	(株) 丸昇物産	もずく（沖縄県産）

※コンブ・アーサー（ひとえぐさ）・もずく等海藻類については、水揚げの際の甲殻類の接触までは、遡って確認できません。

メニュー・原材料に関して、ご不明な点やご質問がある場合は、  
沖縄ツーリストにご相談ください。