



## タコライスセット (肉料理)

### 人参のポタージュ

人参、玉ねぎ、マッシュポテト、砂糖大根糖、グラタンミックス粉、  
ココナッツミルク、ベジタブルスープブイヨン、イタリアンパセリ  
クルトン：カットブレッド (A-1 マーガリン・ルグリオサンサオリーブオイル揚げ)

### タコライス

ミート：アグー豚ひき肉、にんにくみじん切り、  
炒め玉ねぎ (炒め油：ルグリオサンサオリーブオイル)、黒コショウ、クミンパウダー、  
こどもソース、こどもケチャップ、よねマース、砂糖大根糖、赤ワイン、うまい料亭のつゆ  
野菜：レタス、トマト、ベビーリーフ2種  
トッピング：もちきびスライスチーズ風  
ソース：玉ねぎ、にんにく、ソルレオーネ ホールトマト、パプリカ (赤・黄)、にんじん、  
ズッキーニ、こどもソース、こどもケチャップ

### デザート

アイスクリーム (ロイヤルマハロ バニラ)



※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。

※写真にはありませんが、実際はアイスクリームが付きます。



## アグーシチューセット (肉料理)

### 人参のポタージュ

人参、玉ねぎ、マッシュポテト、砂糖大根糖、グラタンミックス粉、  
ココナッツミルク、ベジタブルスープブイヨン、イタリアンパセリ  
クルトン：カットブレッド (A-1 マーガリン・ルグリオサンサオリーブオイル揚げ)

### アグーの柔らかシチュー

アグー豚バラ (下ごしらえ：ホワイトソルガム粉、A-1 マーガリン、ルグリオサンサオリーブオイル)、  
付け合せ：マッシュポテト (ココナッツミルク・マッシュポテト)、  
ほうれん草ソテー (オリーブオイル、ヨネマース)  
ソース：こどもソース、こどもケチャップ、白ワイン、炒め玉ねぎ、黒糖、  
よねマース、黒コショウ、ココナッツミルク、ベジタブルスープブイヨン

### 米粉パン又はライス

米粉パン：カットブレッド  
ライス：ライス、パセリ

### デザート

アイスクリーム (ロイヤルマハロ バニラ)



※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。

※写真にはありませんが、実際はアイスクリームが付きます。





## 豚肉と野菜の白菜ロールセット (肉料理)

### 人参のポタージュ

人参、玉ねぎ、マッシュポテト、砂糖大根糖、グラタンミックス粉、  
ココナッツミルク、ベジタブルスープブイヨン、イタリアンパセリ  
クルトン：カットブレッド (A-1 マーガリン・ルグリオサンサオリーブオイル揚げ)

### 豚薄切り肉とスティック野菜の白菜ロール

白菜、大根、人参、ズッキーニ、アゲ豚薄切り肉、シメジ、グラタンミックス粉、よねマース、黒コショウ  
ソース：国内産無添加オニオンスープ、コーンクリーム缶、砂糖大根糖、  
グラタンミックス粉、ココナッツミルク  
飾り：イタリアンパセリ

### 米粉パン又はライス

米粉パン：カットブレッド  
ライス：ライス、パセリ

### デザート

アイスクリーム (ロイヤルマハロ バニラ)



※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。

※写真にはありませんが、実際はアイスクリームが付きます。





## 赤魚のブイヤベース風セット (魚料理)

### 人参のポタージュ

人参、玉ねぎ、マッシュポテト、砂糖大根糖、グラタンミックス粉、  
ココナッツミルク、ベジタブルスープブイヨン、イタリアンパセリ  
クルトン：カットブレッド (A-1 マーガリン・ルグリオサンサオリーブオイル揚げ)

### 赤魚のブイヤベース風

赤魚 (下味：ヨネマース、白コショウ)、  
付け合せ：にんじん、大根、ズッキーニ  
飾り：デイル  
スープ：セロリ、にんじん、たまねぎ、サフラン、マッシュポテト、  
ココナッツミルク、生ホタテ貝柱、にんにく、トマトスープ、  
国内産無添加オニオンスープ、トマト、白ワイン  
飾り：イタリアンパセリ

### 米粉パン又はライス

米粉パン：カットブレッド  
ライス：ライス、パセリ

### デザート

アイスクリーム (ロイヤルマハロ バニラ)



※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。

※写真にはありませんが、実際はアイスクリームが付きます。



## パスタセット (野菜料理)

### 人参のポタージュ

人参、玉ねぎ、マッシュポテト、砂糖大根糖、グラタンミックス粉、  
ココナッツミルク、ベジタブルスープブイヨン、イタリアンパセリ  
クルトン：カットブレッド (A-1 マーガリン・ルグリオサンサオリーブオイル揚げ)

### 野菜のテリーヌ

ゼリー液：国内産無添加オニオンスープ、砂糖大根糖、ママゼリー、  
カリフラワー、ココナッツミルク、よねマース  
中身：キャベツ、かぼちゃ、湯剥きトマト、カリフラワー、黄パプリカ、アボガド  
ソース：ルグリオサンサオリーブオイル、トマト、ヨネマース、純リンゴ酢  
飾り：イタリアンパセリ、プチトマト

### グルテンフリー麺 和風

グルテンフリー麺 (やきそばタイプ)、きのこ (シメジ、しいたけ)、  
ルグリオサンサオリーブオイル、よねマース、にんにく、うまい料亭のつゆ、水菜

### デザート

アイスクリーム (ロイヤルマハロ バニラ)



※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。

※写真にはありませんが、実際はアイスクリームが付きます。





商品名	製造元	原材料
グラタンミックス粉	ヘルシーハット	米粉、コンソメスープの素(食塩、砂糖、酵母エキス、デキストリン、玉ねぎ、香辛料)、さつまいも粉、ビートグラニュー糖、白コショウ、加工でんぷん(タピオカ)
ココナッツミルク	ユーキトレディング	ココナッツ 100%
ルグリオサンサオリーブオイル	協同食品(株) ※輸入元	食用オリーブ油(原産国:イタリア)
ホワイトソルガム粉	中野産業(株)	ホワイトソルガム(白たかきび)
A-1 マーガリン	ポーソー油脂	菜種油、食用精製加工油脂(なたね)、食塩、乳化剤、香料
マッシュポテト	辻安全食品(株)	じゃがいも(北海道)
よねマース	(有)与根製塩所	天日塩(オーストラリア)、塩化マグネシウム
こどもケチャップ	辻安全食品(株)	トマト、果糖(てんさい糖)、醸造酢(ぶどう、さとうきび)、食塩、香辛料、たまねぎ
こどもソース	辻安全食品(株)	糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく)、醸造酢(ぶどう、さとうきび)、食塩、香辛料、増粘剤(加工澱粉)
白ワイン	サントリー酒類(株)	輸入ぶどう果汁、亜硫酸塩、酸味料
黒糖	金宮黒糖	粉黒糖(さとうきび)
黒コショウ	甘利香辛食品(株)	ブラックペッパー(ホール)
ベジタブルスープブイヨン	(有)アリサン(輸入元・原産国ドイツ)	海塩、パーム油、酵母エキス、コーンスターチ、野菜(たまねぎ トマト 人参 リーキ) ハーブ(セロリパセリ)、香辛料(ナツメグ ラベージ ターメリック)、ガーリック
クミンパウダー	甘利香辛食品(株)	クミンパウダー
砂糖大根糖	辻安全食品(株)	てんさい糖
赤ワイン	サントリー酒類(株)	輸入ぶどう果汁、亜硫酸塩、酸味料
ソルレオーネ ホールトマト	日欧商事(株)	トマト、トマトジュース、クエン酸
もちきびスライスチーズ風	ヘルシーハット	もちきび、米発酵調味料(味の母)、てんさい糖、自然塩、白胡椒、カレーパウダー
アヲハタコーンクリーム缶	キューピー	スイートコーン(遺伝子組み換えでない)、砂糖、食塩
白コショウ	甘利香辛食品(株)	ホワイトペッパー(ホール)
トマトスープ	太田油脂(マルタセレクション)	デキストリン(さつまいも)、食塩、トマトパウダー(国産)、砂糖(てんさい糖)、酵母エキス、オニオンパウダー、セロリパウダー
サフラン	ジーエスフード株式会社	サフランホール
カットブレッド	辻安全食品(株)	米粉、でん粉(サゴ椰子)、てんさい糖、トレハロース、菜種油、天然酵母、食塩
国内産無添加オニオンスープ	辻安全食品(株)	食塩、オニオンパウダー、澱粉(サゴ椰子)、てんさい糖、ガーリックパウダー、ホワイトペッパー
ママゼリー	辻安全食品(株)	ブドウ糖、寒天、カラギナン、ローカストビーンガム、塩化カリウム、リン酸二水素カリウム、クエン酸三ナトリウム、乳酸カルシウム
純リンゴ酢	横井醸造工業(株)	リンゴ果汁(国産)
グルテンフリー麺(やきそばタイプ)	小林生麺(株)	米粉(岐阜県産、愛知県産)、食酢、酒精、増粘剤(キサンタンガム、アルギン酸エステル)、クチナシ色素、打粉(加工でん粉) ※打ち粉(加工でん粉)はサゴでん粉を使用しています。
うまい料亭のつゆ	辻安全食品(株)	酵母エキス、ビートオリゴ糖、食塩、昆布エキス、しいたけエキス、トレハロース
ロイヤルマハロ バニラ	辻安全食品(株)	さつまいも、てんさい糖、植物油(ヤシ油 パーム油)、甜菜オリゴ糖、サゴ椰子澱粉、バニラビーンズ、乳化剤(パーム椰子由来)

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、沖縄ツーリスト株式会社にご相談ください。