2026年WHGホテルズ『こだわりの朝食』メニュー一覧表(3月分)

ホテルレストラン名	営業時間	席　数	大人料金	子供料金	幼児料金
waterfront kitchen garden	6:30～9:30	112席	￥2200	￥1200 （ 7歳～ 12歳）	￥600 （ 4歳～ 6歳）

		区分	メニュー内容	郷土料理	手づくり料理	備考	8大アレルギー								郷土料理(コメント)
							卵	乳	小麦	えび	かに	くるみ	そば	落花生	
洋　食	1	卵料理	スクランブルエッグ				卵	乳	小麦						
	2		玉子サラダ				卵	乳	小麦						
	3		目玉焼き		○		卵	乳							
	4	肉料理	タンドリーチキン		○	オリジナル漬けダレ	卵	乳	小麦						
	5		甘酢肉団子				卵	乳	小麦						
	6		ヘレカツ			日替わり	卵		小麦						
	7		串カツ	○		日替わり			小麦						大阪名物
	8		ベーコン			日替わり									
	9		あらびきウインナー					乳	小麦						
	10	コンビネーションサラダ	レタス												
	11		彩り海藻サラダ		○										
	12		コールスロー												
	13		オニオン												
	14		ミニトマト												泉州野菜
	15		キャロット												
	16		ブロッコリー												
	17		キャベツ												
	18		コーン												
	19	サラダトッピング	フライドポテトオニオン						小麦						
	20		パルメザンチーズ					乳							
	21		ベーコンエッグチップ												
	22	サラダ	蒸し鶏とアボカドのサラダ		○	ワサビクリームソース使用	卵		小麦						
	23		十六穀ヘルシー蒸し鶏サラダ		○	日替わり		乳	小麦						
	24		イタリアン風ポテトサラダ		○		卵		小麦						
	26		ツナサラダ				卵								
	27	その他	カレー					乳	小麦						
	28		塩焼きそば		○			乳	小麦						
	29		和風明太子風ペンネ		○			乳	小麦				そば		
	30		フライドポテト						小麦						
	31		野菜カレーロール			日替わり	卵	乳	小麦						
	32		白身魚フライ			日替わり			小麦						
	33		あじフライ			日替わり			小麦						
	34		エビカツ			日替わり	卵	乳	小麦	えび					
	35	パン各種	イングリッシュマフィン					乳	小麦						
	36		もちもちトーストブレッド					乳	小麦						
	37		クロワッサン				卵	乳	小麦						
	38		ロールパン					乳	小麦						
	39		七穀ミニブレッド						小麦						
	40		クロックマダム～カルボナーラ風味のミラノバケット～		○		卵	乳	小麦						
	41		フレンチトースト		○		卵	乳	小麦						
	42		ホットドック		○		卵	乳	小麦						
	43	シリアル	コーンフレーク												
	44		グラノーラ					乳	小麦						
	45	ヨーグルト	ヨーグルト					乳							
	46		マンゴーソース												
	47		キウイソース												
	48		イチゴソース												
	49	デザート	パンケーキ				卵	乳	小麦						
	50		メイプルシロップ												
	51		チョコレートヘーゼルナッツクリーム					乳							
	52		3種のフルーツジャム												
	53		フルーツカクテル												
	54		ホイップクリーム					乳	小麦						
	55		はちみつ												
	56		りんごシロップ												
	57		濃厚豆乳プリン		○			乳							
	58	フルーツ	カットオレンジ		○										
	59	ス　ー　プ	彩り野菜と十六穀ミネストローネ		○			乳	小麦						
	60		コーンポタージュ					乳	小麦						
和　食	61	卵料理	温泉卵(日替わり)		○	日替わり	卵		小麦						
	62		温泉玉子出し汁						小麦						
	63	魚料理	鯖塩焼き												
	64		銀鮭の塩焼き		○				小麦						
	65		ししゃも		○	日替わり									
	66		釜揚げしらす	○											泉州・岸和田産
	67		漬けサーモン		○				小麦						
	68		鮪たたき		○				小麦						
	69	惣菜	若鶏と季節野菜の旨煮		○	日替わり			小麦						
	70		春雨サラダ						小麦						
	71		きんぴらレンコン						小麦						
	73		野沢菜信州味噌和え		○				小麦						
	74		ひじき煮						小麦						
	75	その他	海苔						小麦	えび					
	76		納豆						小麦						
	77		湯豆腐		○										
	78		鴨うどん		○				小麦						
	79		揚げたこ焼き	○			卵		小麦						大阪名物
	80	漬物	柚子大根												
	81		野沢菜						小麦						
	82		みぶな漬						小麦						
	83		しば漬						小麦						
	84		梅干し						小麦						
	85		福神漬け						小麦						
	86		高菜						小麦						
	87		ザーサイ												
	88	ご　飯	白米飯		○										
	89		十六穀米		○										
	90		白粥		○										
	91	味　噌　汁	豚汁		○										
ドリンク	92	ソフトドリンク	フルーツ水（マンゴークレインズ）		○										
	93		オレンジジュース100%												
	94		アップルジュース100%												
	95		ペプシコーラ												
	96		ジンジャーエール												
	97		アセロラドリンク												
	98		アセロラソーダー												
	99		レモネード												
	100		レモンスカッシュ												
	101		野菜MIX100%ジュース												
	102		アイスティー												
	103	ドリンク	牛乳												
	104		挽き立てコーヒー												
	105		カフェオーレ												
	106		カプチーノ												
	107		アメリカンコーヒー												
	108		アイスコーヒー												
	109		緑茶												
	110		ダージリン紅茶												
	111		アップルティー												
	112		ブルーベリーティー												
	113		アークグレイティー												
	114		美酢ザクロ												
	115		美酢マスカット												
	116		シナモンシロップ												
	117		ココナッツシロップ												
その他	118	中華	三種の点心				卵	乳	小麦	えび					
		ドレッシング	胡麻ドレッシング				卵		小麦						
			フレンチドレッシング				卵								
			青じそドレッシング						小麦						
			出汁香る和風ドレッシング				卵		小麦						
			シーザードレッシング				卵	乳	小麦						

ドレッシング・サラダトッピングはカウントしません

※ホテルオリジナルメニューやおすすめメニューについて