

2025年WHGホテルズ『こだわりの朝食』メニュー一覧表(9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)		
洋 食	1	卵料理	スクランブルエッグ				卵	乳	小麦	えび	くるみ	そば	落花生
	2		玉子サラダ				卵	乳	小麦				
	3		ベーコンエッグ		○		卵	乳	小麦				
	4	肉料理	タンダリーチキン		○	オリジナル漬けダレ	卵	乳	小麦				
	5		甘酢肉団子				卵	乳	小麦				
	6		ヘルカツ			日替わり	卵	乳	小麦				
	7		串カツ	○		日替わり			小麦				大阪名物
	8		あらびきウインナー				乳	小麦					
	9	コンビネーションサラダ	レタス										
	10		コールスロー										
	11		オニオン										
	12		ミニトマト			泉州野菜							
	13		キャロット										
	14		ブロッコリー										
	15	サラダトッピング	キャベツ										
	16		コーン										
	17		フライドポテトオニオン						小麦				
	18	サラダ	バルメザンチーズ					乳					
	19		ベーコンエッグチップ										
	20		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	乳	小麦				
	21		十六穀ヘルシー蒸し鶏サラダ		○	日替わり	乳	小麦					
	22	パン各種	イタリアン風ポテトサラダ		○		卵	乳	小麦				
	23		ツナサラダ				卵						
	24		カレー					乳	小麦				
	25		キーマカレー					乳	小麦				
	26	その他	塩焼きそば		○			乳	小麦				
	27		サーモンとほうれん草の和風クリームペンネ		○			乳	小麦				
	28		フライドポテト						小麦				
	29		野菜カレーロール			日替わり	卵	乳	小麦				
	30	パン各種	白身魚フライ			日替わり			小麦				
	31		あじフライ			日替わり			小麦				
	32		エビカツ			日替わり	卵	乳	小麦	えび			
	33		パン各種	イングリッシュマフィン					乳	小麦			
	34	もちもちトーストブレッド						乳	小麦				
	35	クロワッサン						卵	乳	小麦			
	36	ロールパン						乳	小麦				
	37	七穀ミニブレッド							小麦				
	38	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				
	39	パン各種	フレンチトースト		○		卵	乳	小麦				
	40		ホットドック		○		卵	乳	小麦				
41	シリアル	コーンフレーク											
42		グラノーラ					乳	小麦					
43	ヨーグルト	ヨーグルト					乳						
44		マンゴーソース											
45		キウイソース											
46		イチゴソース											
47	デザート	パンケーキ					卵	乳	小麦				
48		メイプルシロップ											
49		チョコレートヘーゼルナッツクリーム					乳						
50		3種のフルーツジャム											
51		フルーツカクテル											
52		りんごシロップ											
53	フルーツ	濃厚豆乳プリン		○			乳						
54		カットオレンジ		○									
55		ス ー プ					乳	小麦					
和 食	56	卵料理	温泉卵		○		卵		小麦				
	57		温泉玉子出し汁						小麦				
	58	魚料理	鯖塩焼き			日替わり							
	59		焼き鮭			日替わり							
	60		しらず										
	61	惣菜	鯖たたき		○								
	62		若鶏と季節野菜の旨煮		○				小麦				
	63		春雨サラダ						小麦				
	64		きんぴらレンコン						小麦				
	65	惣菜	野沢菜信州味噌和え		○				小麦				
	66		ひじき煮						小麦				
	67		海苔						小麦	えび			
	68		納豆						小麦				
	69	その他	ずくい豆腐		○								
	70		玄うどん		○				小麦				
	71		オクラとミョウガの和え物						小麦				
	72		揚げたご焼き	○			卵		小麦				大阪名物
	73	漬物	柚子大根										
	74		野沢菜						小麦				
	75		みぶな漬						小麦				
	76		しば漬						小麦				
	77		梅干し										
	78		福神漬						小麦				
	79	ご飯	高菜						小麦				
	80		ザーサイ										
	81		白米飯		○								
	82		十六穀米		○								
	83	味噌汁	白粥		○								
	84		けんちん汁		○								
ドリンク	85	ソフトドリンク	フルーツ水(マンゴー・レインズ)		○								
	86		オレンジジュース100%										
	87		アップルジュース100%										
	88		ペプシコーラ										
	89		ジンジャーエール										
	90		アセロラドリンク										
	91		アセロラソーダー										
	92		レモネード										
	93	ドリンク	レモンスカッシュ										
	94		野菜MIX100%ジュース										
	95		アイスティー										
	96		牛乳										
	97		挽き立てコーヒー										
98	カフェオーレ												
99	カプチーノ												
100	アメリカンコーヒー												
101	ドリンク	アイスコーヒー											
102		緑茶											
103		ダーズリン紅茶											
104		アップルティー											
105		ブルーベリーティー											
106		アークグレイティー											
107		紅茶											
その他	108	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