# Weekly Menu

カフェテリア ふじ

| 日<br>曜日 | 3月1日<br>(金) | 3月2日<br>(土) | 3月3日<br>(日) | 3月4日<br>(月) | 3月5日<br>(火) | 3月6日<br>(水) | 3月7日<br>(木) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 朝食 | ビュッフェ形式<br>ゴボウサラダ<br>厚焼き玉子<br>ベーコンと野菜の炒め<br>つくねの照り焼き<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>スパゲティサラダ<br>卵そぼろ<br>鶏肉と野菜のソテー<br>ポークウインナー<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>ポテトサラダ<br>厚焼き玉子<br>キャベツと大豆のケチャップ炒め<br>鶏団子の煮付け<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>春雨サラダ<br>スクランブルエッグ<br>鶏ひき肉とじゃが芋のBBQソース炒め<br>焼売<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>マカロニサラダ<br>卵そぼろ<br>わかめのツナ炒め<br>ソーセージと野菜のコンソメ煮<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>ゴボウサラダ<br>厚焼き玉子<br>ベーコンと野菜の炒め<br>つくねの照り焼き<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>スパゲティサラダ<br>卵そぼろ<br>鶏肉と野菜のソテー<br>ポークウインナー<br>汁物・ドリンクバー |
| | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 |
| | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー |
| 昼食 | A<br>黒毛和牛メンチカツ＆<br>芋もちコロッケ | A<br>「大阪王将<br>ぷるもち水餃子使用」<br>揚げ餃子の南蛮ソース | A<br>【陳建一監修】<br>油淋鮮魚 | A<br>チキンソテー<br>野菜トマトソース | A<br>チーズと大葉の竜田揚げ＆<br>豚肉の生姜焼き | A<br>ビックメンチカツ<br>BBQソース | A<br>【京鼎樓】<br>鶏の唐揚げ野菜あんかけ |
| | B<br>ホワイトソースの<br>オムライス | B<br>チキンソテー<br>レモンバターソース | B<br>豚塩カルビ丼 | B<br>横浜大飯店監修<br>麻婆茄子丼 | B<br>天津飯 | B<br>【アルポルト監修】<br>カポナータＤＯＮ<br>シチリア風 | B<br>しらす丼 |
| | C<br>艦めしカレー<br>【潜水艦せきりゅう】<br>野菜カレー | C<br>茂出木シェフ監修<br>ハヤシビーフを使用した<br>ハヤシライス | C<br>和風チキンカレー | C<br>オムカレー | C<br>【ゴーゴーカレー監修】<br>金沢カレー | C<br>とろとろ卵の<br>キーマカレー | C<br>たっぷりきのこの<br>ハヤシライス |
| | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー |
| 夕食 | A<br>【たいめいけん】<br>デミグラス煮込みハンバーグ | A<br>日本唐揚協会認定<br>鶏の唐揚げ | A<br>ハンバーグ＆【五島軒】<br>エビクリームコロッケ | A<br>アンデス高原豚とんかつ<br>おろしぽん酢 | A<br>【陳建一監修】　油淋鶏 | A<br>ヒレカツ | A<br>チキン南蛮 |
| | B<br>ローストチキン丼 | B<br>【四海楼監修】　皿うどん | B<br>ガパオライス | B<br>鯖の塩焼き＆<br>鶏肉の照り焼き | B<br>オムライス<br>ビーフデミグラスソース | B<br>【中村屋監修】　欧風カレー | B<br>横浜大飯店監修<br>豚と野菜の辛味炒め |
| | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー |

- 朝食はビュッフェ形式での提供となります。
- 昼食はメニュー３品、夕食はメニュー２品から１品をお選び頂けます。食材の都合により、メニューを変更させて頂く場合がございます。あらかじめご了承下さい。
- 当店はフリースペースではございません。食券をご購入頂けない方やお食事を持ち込んでの利用はお断りさせて頂きます。（アレルギー等ご事情がある場合は2週間前までにご相談下さい）
- 朝・夕食は完全ご予約制となっております。又、団体でのご利用はお早めにご予約をお願い致します。（休館日を除く7日前の15時締切）詳しくはオリンピックセンターホームページをご覧下さい。
- 昼食は当日券の販売もございますが、ご利用のお客様が多い場合、券売機での当日券販売を停止させて頂く場合がございます。

# Weekly Menu

カフェテリア ふじ

| 日<br>曜日 | 3月8日<br>(金) | 3月9日<br>(土) | 3月10日<br>(日) | 3月11日<br>(月) | 3月12日<br>(火) | 3月13日<br>(水) | 3月14日<br>(木) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 朝食 | ビュッフェ形式<br>ポテトサラダ<br>厚焼き玉子<br>キャベツと大豆のケチャップ炒め<br>鶏団子の煮付け<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>春雨サラダ<br>スクランブルエッグ<br>鶏ひき肉とじゃが芋のBBQソース炒め<br>焼売<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>マカロニサラダ<br>卵そぼろ<br>わかめのツナ炒め<br>ソーセージと野菜のコンソメ煮<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>ゴボウサラダ<br>厚焼き玉子<br>ベーコンと野菜の炒め<br>つくねの照り焼き<br>汁物・ドリンクバー | 休館日 | 休館日 | ビュッフェ形式<br>春雨サラダ<br>スクランブルエッグ<br>鶏ひき肉とじゃが芋のBBQソース炒め<br>焼売<br>汁物・ドリンクバー |
| | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | | | ご飯・パン・納豆 |
| | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | | | サラダ・フルーツ・デザートバー |
| 昼食 | A<br>黒毛和牛メンチカツ＆<br>芋もちコロッケ | A<br>「大阪王将<br>ぷるもち水餃子使用」<br>揚げ餃子の南蛮ソース | A<br>【陳建一監修】<br>油淋鮮魚 | 休館日 | 休館日 | A<br>ビックメンチカツ<br>BBQソース | A<br>【京鼎樓】<br>鶏の唐揚げ野菜あんかけ |
| | B<br>ホワイトソースの<br>オムライス | B<br>チキンソテー<br>レモンバターソース | B<br>豚塩カルビ丼 | | | B<br>【アルポルト監修】<br>カポナータＤＯＮ<br>シチリア風 | B<br>しらす丼 |
| | C<br>艦めしカレー<br>【潜水艦せきりゅう】<br>野菜カレー | C<br>茂出木シェフ監修<br>ハヤシビーフを使用した<br>ハヤシライス | C<br>和風チキンカレー | | | C<br>とろとろ卵の<br>キーマカレー | C<br>たっぷりきのこの<br>ハヤシライス |
| | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | | | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー |
| 夕食 | A<br>【たいめいけん】<br>デミグラス煮込みハンバーグ | A<br>日本唐揚協会認定<br>鶏の唐揚げ | A<br>ハンバーグ＆【五島軒】<br>エビクリームコロッケ | 休館日 | 休館日 | A<br>ヒレカツ | A<br>チキン南蛮 |
| | B<br>ローストチキン丼 | B<br>【四海楼監修】　皿うどん | B<br>ガパオライス | | | B<br>【中村屋監修】　欧風カレー | B<br>横浜大飯店監修<br>豚と野菜の辛味炒め |
| | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | | | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー |

- 朝食はビュッフェ形式での提供となります。
- 昼食はメニュー３品、夕食はメニュー２品から１品をお選び頂けます。食材の都合により、メニューを変更させて頂く場合がございます。あらかじめご了承下さい。
- 当店はフリースペースではございません。食券をご購入頂けない方やお食事を持ち込んでの利用はお断りさせて頂きます。（アレルギー等ご事情がある場合は2週間前までにご相談下さい）
- 朝・夕食は完全ご予約制となっております。又、団体でのご利用はお早めにご予約をお願い致します。（休館日を除く7日前の15時締切）詳しくはオリンピックセンターホームページをご覧下さい。
- 昼食は当日券の販売もございますが、ご利用のお客様が多い場合、券売機での当日券販売を停止させて頂く場合がございます。

# Weekly Menu

カフェテリア ふじ

| 日<br>曜日 | 3月15日<br>(金) | 3月16日<br>(土) | 3月17日<br>(日) | 3月18日<br>(月) | 3月19日<br>(火) | 3月20日<br>(水) | 3月21日<br>(木) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 朝食 | ビュッフェ形式<br>マカロニサラダ<br>卵そぼろ<br>わかめのツナ炒め<br>ソーセージと野菜のコンソメ煮<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>ゴボウサラダ<br>厚焼き玉子<br>ベーコンと野菜の炒め<br>つくねの照り焼き<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>スパゲティサラダ<br>卵そぼろ<br>鶏肉と野菜のソテー<br>ポークウインナー<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>ポテトサラダ<br>厚焼き玉子<br>キャベツと大豆のケチャップ炒め<br>鶏団子の煮付け<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>春雨サラダ<br>スクランブルエッグ<br>鶏ひき肉とじゃが芋のBBQソース炒め<br>焼売<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>マカロニサラダ<br>卵そぼろ<br>わかめのツナ炒め<br>ソーセージと野菜のコンソメ煮<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>ゴボウサラダ<br>厚焼き玉子<br>ベーコンと野菜の炒め<br>つくねの照り焼き<br>汁物・ドリンクバー |
| | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 |
| | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー |
| 昼食 | A<br>黒毛和牛メンチカツ＆<br>芋もちコロッケ | A<br>「大阪王将<br>ぷるもち水餃子使用」<br>揚げ餃子の南蛮ソース | A<br>【陳建一監修】<br>油淋鮮魚 | A<br>チキンソテー<br>野菜トマトソース | A<br>チーズと大葉の竜田揚げ＆<br>豚肉の生姜焼き | A<br>ビックメンチカツ<br>BBQソース | A<br>【京鼎樓】<br>鶏の唐揚げ野菜あんかけ |
| | B<br>ホワイトソースの<br>オムライス | B<br>チキンソテー<br>レモンバターソース | B<br>豚塩カルビ丼 | B<br>横浜大飯店監修<br>麻婆茄子丼 | B<br>天津飯 | B<br>【アルポルト監修】<br>カポナータＤＯＮ<br>シチリア風 | B<br>しらす丼 |
| | C<br>艦めしカレー<br>【潜水艦せきりゅう】<br>野菜カレー | C<br>茂出木シェフ監修<br>ハヤシビーフを使用した<br>ハヤシライス | C<br>和風チキンカレー | C<br>オムカレー | C<br>【ゴーゴーカレー監修】<br>金沢カレー | C<br>とろとろ卵の<br>キーマカレー | C<br>たっぷりきのこの<br>ハヤシライス |
| | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー |
| 夕食 | A<br>【たいめいけん】<br>デミグラス煮込みハンバーグ | A<br>日本唐揚協会認定<br>鶏の唐揚げ | A<br>ハンバーグ＆【五島軒】<br>エビクリームコロッケ | A<br>アンデス高原豚とんかつ<br>おろしぽん酢 | A<br>【陳建一監修】　油淋鶏 | A<br>ヒレカツ | A<br>チキン南蛮 |
| | B<br>ローストチキン丼 | B<br>【四海楼監修】　皿うどん | B<br>ガパオライス | B<br>鯖の塩焼き＆<br>鶏肉の照り焼き | B<br>オムライス<br>ビーフデミグラスソース | B<br>【中村屋監修】　欧風カレー | B<br>横浜大飯店監修<br>豚と野菜の辛味炒め |
| | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー |

- 朝食はビュッフェ形式での提供となります。
- 昼食はメニュー３品、夕食はメニュー２品から１品をお選び頂けます。食材の都合により、メニューを変更させて頂く場合がございます。あらかじめご了承下さい。
- 当店はフリースペースではございません。食券をご購入頂けない方やお食事を持ち込んでの利用はお断りさせて頂きます。（アレルギー等ご事情がある場合は2週間前までにご相談下さい）
- 朝・夕食は完全ご予約制となっております。又、団体でのご利用はお早めにご予約をお願い致します。（休館日を除く7日前の15時締切）詳しくはオリンピックセンターホームページをご覧下さい。
- 昼食は当日券の販売もございますが、ご利用のお客様が多い場合、券売機での当日券販売を停止させて頂く場合がございます。

# Weekly Menu

カフェテリア ふじ

| 日<br>曜日 | 3月22日<br>(金) | 3月23日<br>(土) | 3月24日<br>(日) | 3月25日<br>(月) | 3月26日<br>(火) | 3月27日<br>(水) | 3月28日<br>(木) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 朝食 | ビュッフェ形式<br>スパゲティサラダ<br>卵そぼろ<br>鶏肉と野菜のソテー<br>ポークウインナー<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>ポテトサラダ<br>厚焼き玉子<br>キャベツと大豆のケチャップ炒め<br>鶏団子の煮付け<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>春雨サラダ<br>スクランブルエッグ<br>鶏ひき肉とじゃが芋のBBQソース炒め<br>焼売<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>マカロニサラダ<br>卵そぼろ<br>わかめのツナ炒め<br>ソーセージと野菜のコンソメ煮<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>ゴボウサラダ<br>厚焼き玉子<br>ベーコンと野菜の炒め<br>つくねの照り焼き<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>スパゲティサラダ<br>卵そぼろ<br>鶏肉と野菜のソテー<br>ポークウインナー<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>ポテトサラダ<br>厚焼き玉子<br>キャベツと大豆のケチャップ炒め<br>鶏団子の煮付け<br>汁物・ドリンクバー |
| | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 |
| | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー |
| 昼食 | A<br>黒毛和牛メンチカツ＆<br>芋もちコロッケ | A<br>「大阪王将<br>ぷるもち水餃子使用」<br>揚げ餃子の南蛮ソース | A<br>【陳建一監修】<br>油淋鮮魚 | A<br>チキンソテー<br>野菜トマトソース | A<br>チーズと大葉の竜田揚げ＆<br>豚肉の生姜焼き | A<br>ビックメンチカツ<br>BBQソース | A<br>【京鼎樓】<br>鶏の唐揚げ野菜あんかけ |
| | B<br>ホワイトソースの<br>オムライス | B<br>チキンソテー<br>レモンバターソース | B<br>豚塩カルビ丼 | B<br>横浜大飯店監修<br>麻婆茄子丼 | B<br>天津飯 | B<br>【アルポルト監修】<br>カポナータＤＯＮ<br>シチリア風 | B<br>しらす丼 |
| | C<br>艦めしカレー<br>【潜水艦せきりゅう】<br>野菜カレー | C<br>茂出木シェフ監修<br>ハヤシビーフを使用した<br>ハヤシライス | C<br>和風チキンカレー | C<br>オムカレー | C<br>【ゴーゴーカレー監修】<br>金沢カレー | C<br>とろとろ卵の<br>キーマカレー | C<br>たっぷりきのこの<br>ハヤシライス |
| | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー |
| 夕食 | A<br>【たいめいけん】<br>デミグラス煮込みハンバーグ | A<br>日本唐揚協会認定<br>鶏の唐揚げ | A<br>ハンバーグ＆【五島軒】<br>エビクリームコロッケ | A<br>アンデス高原豚とんかつ<br>おろしぽん酢 | A<br>【陳建一監修】　油淋鶏 | A<br>ヒレカツ | A<br>チキン南蛮 |
| | B<br>ローストチキン丼 | B<br>【四海楼監修】　皿うどん | B<br>ガパオライス | B<br>鯖の塩焼き＆<br>鶏肉の照り焼き | B<br>オムライス<br>ビーフデミグラスソース | B<br>【中村屋監修】　欧風カレー | B<br>横浜大飯店監修<br>豚と野菜の辛味炒め |
| | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー |

- 朝食はビュッフェ形式での提供となります。
- 昼食はメニュー３品、夕食はメニュー２品から１品をお選び頂けます。食材の都合により、メニューを変更させて頂く場合がございます。あらかじめご了承下さい。
- 当店はフリースペースではございません。食券をご購入頂けない方やお食事を持ち込んでの利用はお断りさせて頂きます。（アレルギー等ご事情がある場合は2週間前までにご相談下さい）
- 朝・夕食は完全ご予約制となっております。又、団体でのご利用はお早めにご予約をお願い致します。（休館日を除く7日前の15時締切）詳しくはオリンピックセンターホームページをご覧下さい。
- 昼食は当日券の販売もございますが、ご利用のお客様が多い場合、券売機での当日券販売を停止させて頂く場合がございます。

# Weekly Menu

カフェテリア ふじ

| 日<br>曜日 | 3月29日<br>(金) | 3月30日<br>(土) | 3月31日<br>(日) | 4月1日<br>(月) | 4月2日<br>(火) | 4月3日<br>(水) | 4月4日<br>(木) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 朝食 | ビュッフェ形式<br>春雨サラダ<br>スクランブルエッグ<br>鶏ひき肉とじゃが芋のBBQソース炒め<br>焼売<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>マカロニサラダ<br>卵そぼろ<br>わかめのツナ炒め<br>ソーセージと野菜のコンソメ煮<br>汁物・ドリンクバー | ビュッフェ形式<br>ゴボウサラダ<br>厚焼き玉子<br>ベーコンと野菜の炒め<br>つくねの照り焼き<br>汁物・ドリンクバー | coming soon | | | |
| | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | ご飯・パン・納豆 | | | | |
| | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | サラダ・フルーツ・デザートバー | | | | |
| 昼食 | A<br>黒毛和牛メンチカツ＆<br>芋もちコロッケ | A<br>「大阪王将<br>ぷるもち水餃子使用」<br>揚げ餃子の南蛮ソース | A<br>【陳建一監修】<br>油淋鮮魚 | | | | |
| | B<br>ホワイトソースの<br>オムライス | B<br>チキンソテー<br>レモンバターソース | B<br>豚塩カルビ丼 | | | | |
| | C<br>艦めしカレー<br>【潜水艦せきりゅう】<br>野菜カレー | C<br>茂出木シェフ監修<br>ハヤシビーフを使用した<br>ハヤシライス | C<br>和風チキンカレー | | | | |
| | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | ABC共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | | | | |
| 夕食 | A<br>【たいめいけん】<br>デミグラス煮込みハンバーグ | A<br>日本唐揚協会認定<br>鶏の唐揚げ | A<br>ハンバーグ＆【五島軒】<br>エビクリームコロッケ | | | | |
| | B<br>ローストチキン丼 | B<br>【四海楼監修】　皿うどん | B<br>ガパオライス | | | | |
| | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | AB共通メニュー<br>ご飯・汁物・ドリンクバー<br>サラダ・フルーツ・デザートバー | | | | |

・朝食はビュッフェ形式での提供となります。
・昼食はメニュー３品、夕食はメニュー２品から１品をお選び頂けます。食材の都合により、メニューを変更させて頂く場合がございます。あらかじめご了承下さい。
・当店はフリースペースではございません。食券をご購入頂けない方やお食事を持ち込んでの利用はお断りさせて頂きます。（アレルギー等ご事情がある場合は2週間前までにご相談下さい）
・朝・夕食は完全ご予約制となっております。又、団体でのご利用はお早めにご予約をお願い致します。（休館日を除く7日前の15時締切）詳しくはオリンピックセンターホームページをご覧下さい。
・昼食は当日券の販売もございますが、ご利用のお客様が多い場合、券売機での当日券販売を停止させて頂く場合がございます。

# ２０２４ 年３月　【朝食】 メインメニュー　７大アレルゲン表

・仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。
・当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。製品の製造過程でのコンタミ情報は、事前にお問合せ頂いた後、お調べ致します。
　特定原材料、推奨品目以外の情報をお調べする場合はお時間がかかりますので、期日までにご連絡をお願い致します。
微量の摂取でも症状が重篤になる方、除去食品が多数の方はお弁当や除去食品のお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。
・食物アレルギーのお客様がいらっしゃる場合は、**休館日を除く２週間前までに**ご連絡ください。
アナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方、過去にショックを起こした方への除去・代替食等は控えさせて頂いております。あらかじめご了承ください。

**※朝食はバイキング形式となり、各自が料理を好きに取り分ける提供方式であるが故に、意図していない混入が発生する可能性がございます。**
**（当日の利用者が30名以下の場合は盛付提供となります）**

No.1

| 日付 | 1日・6日・11日・16日・21日・26日・31日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | ゴボウサラダ | ● | ● | ● | | | | |
| | 厚焼き玉子 | ● | ● | | | | | |
| | ベーコンと野菜の炒め | | ● | ● | | | | |
| | つくねの照り焼き | ● | ● | ● | | | | |

No.2

| 日付 | 2日・7日・17日・22日・27日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | スパゲティサラダ | ● | ● | ● | | | | |
| | 卵そぼろ | ● | ● | | | | | |
| | 鶏肉と野菜のソテー | ● | | | | | | |
| | ポークウインナー | | | ● | | | | |

No.3

| 日付 | 3日・8日・18日・23日・28日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | ポテトサラダ | ● | ● | ● | | | | |
| | 厚焼き玉子 | ● | ● | | | | | |
| | キャベツと大豆のケチャップ炒め | | | | | | | |
| | 鶏団子の煮付け | ● | ● | ● | | | | |

No.4

| 日付 | 4日・9日・14日・19日・24日・29日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | 春雨サラダ | | | | | | | |
| | スクランブルエッグ | ● | ● | ● | | | | |
| | 鶏ひき肉とじゃが芋のBBQソース炒め | ● | | | | | | |
| | 焼売 | ● | | ● | | | | |

No.5

| 日付 | 5日・10日・15日・20日・25日・30日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | マカロニサラダ | ● | ● | ● | | | | |
| | 卵そぼろ | ● | ● | | | | | |
| | わかめのツナ炒め | ● | | | | | | |
| | ソーセージと野菜のコンソメ煮 | ● | | ● | | | | |

| その他 | | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ご飯 | | | | | | | |
| | 味噌汁 | | | | | | | |
| | ミニクロワッサン | ● | ● | ● | | | | |
| | ロールパン | ● | ● | ● | | | | |
| | 納豆 | ● | | | | | | |

サラダ、フルーツバー・ドリンクバー、デザートもご用意しております。
店内で提供している調味料等のアレルゲン表につきましては、別途お問い合わせください。

# ２０２４ 年３月　【昼食】 メインメニュー　７大アレルゲン表

・仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。
・当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。製品の製造過程でのコンタミ情報は、事前にお問合せ頂いた後、お調べ致します。
　特定原材料、推奨品目以外の情報をお調べする場合はお時間がかかりますので、期日までにご連絡をお願い致します。
微量の摂取でも症状が重篤になる方、除去食品が多数の方はお弁当や除去食品のお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。
・食物アレルギーのお客様がいらっしゃる場合は、**休館日を除く２週間前までに**ご連絡ください。
アナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方、過去にショックを起こした方への除去・代替食等は控えさせて頂いております。あらかじめご了承ください。

**※昼食はメニュー表の３品から、当日１品をお選び頂けます。当日のご利用状況により、いずれかのメニューが売り切れとなる場合がございます。**

No.1　（金曜日）

| 日付 | 1日・8日・15日・22日・29日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | 黒毛和牛メンチカツ＆芋もちコロッケ | ● | ● | ● | | | | |
| | ホワイトソースのオムライス | ● | ● | ● | | | | |
| | 艦めしカレー【潜水艦せきりゅう】野菜カレー | ● | | ● | | | | |

No.2　（土曜日）

| 日付 | 2日・9日・16日・23日・30日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | 「大阪王将ぶるもち水餃子使用」揚げ餃子の南蛮ソース | ● | ● | | | | | |
| | チキンソテーレモンバターソース | ● | | ● | | | | |
| | 茂出木シェフ監修ハヤシビーフを使用したハヤシライス | ● | | | | | | |

No.3　（日曜日）

| 日付 | 3日・10日・17日・24日・31日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | 【陳建一監修】油淋鮮魚 | ● | ● | | | | | |
| | 豚塩カルビ丼 | | | | | | | |
| | 和風チキンカレー | ● | | | | | | |

No.4　（月曜日）

| 日付 | 4日・18日・25日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | チキンソテー野菜トマトソース | ● | | ● | | | | |
| | 横浜大飯店監修麻婆茄子丼 | ● | | | | | | |
| | オムカレー | ● | ● | ● | | | | |

No.5　（火曜日）

| 日付 | 5日・19日・26日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | チーズと大葉の竜田揚げ＆豚肉の生姜焼き | ● | ● | ● | | | | |
| | 天津飯 | ● | ● | ● | | | ● | ● |
| | 【ゴーゴーカレー監修】金沢カレー | ● | | ● | | | | |

No.6　（水曜日）

| 日付 | 6日・13日・20日・27日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | ビックメンチカツBBQソース | ● | | ● | | | | |
| | 【アルポルト監修】カポナータＤＯＮシチリア風 | ● | ● | ● | | | | |
| | とろとろ卵のキーマカレー | ● | ● | ● | | | | |

No.7　（木曜日）

| 日付 | 7日・14日・21日・28日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | 【京鼎樓】鶏の唐揚げ野菜あんかけ | ● | | ● | | | | |
| | しらす丼 | ● | ● | | | | | |
| | たっぷりきのこのハヤシライス | ● | | ● | | | | |

| その他 | | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ご飯 | | | | | | | |
| | 味噌汁 | | | | | | | |

サラダ、フルーツバー・ドリンクバー、デザートもご用意しております。
店内で提供している調味料等のアレルゲン表につきましては、別途お問い合わせください。

# ２０２４ 年３月　【夕食】 メインメニュー　７大アレルゲン表

・仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。
・当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。製品の製造過程でのコンタミ情報は、事前にお問合せ頂いた後、お調べ致します。
　特定原材料、推奨品目以外の情報をお調べする場合はお時間がかかりますので、期日までにご連絡をお願い致します。
微量の摂取でも症状が重篤になる方、除去食品が多数の方はお弁当や除去食品のお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。
・食物アレルギーのお客様がいらっしゃる場合は、**休館日を除く２週間前までに**ご連絡ください。
アナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方、過去にショックを起こした方への除去・代替食等は控えさせて頂いております。あらかじめご了承ください。

**※夕食はメニュー表の２品から、当日１品をお選び頂けます。当日のご利用状況により、いずれかのメニューが売り切れとなる場合がございます。**

No.1　（金曜日）

| 日付 | 1日・8日・15日・22日・29日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | 【たいめいけん】デミグラス煮込みハンバーグ | ● | ● | ● | | | | |
| | ローストチキン丼 | ● | | ● | | | | |

No.2　（土曜日）

| 日付 | 2日・9日・16日・23日・30日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | 日本唐揚協会認定鶏の唐揚げ | ● | ● | | | | | |
| | 【四海楼監修】　皿うどん | ● | ● | | | | ● | |

No.3　（日曜日）

| 日付 | 3日・10日・17日・24日・31日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | ハンバーグ＆【五島軒】エビクリームコロッケ | ● | ● | ● | | | ● | |
| | ガパオライス | ● | ● | | | | | |

No.4　（月曜日）

| 日付 | 4日・18日・25日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | アンデス高原豚とんかつおろしぽん酢 | ● | ● | ● | | | | |
| | 鯖の塩焼き＆鶏肉の照り焼き | ● | | | | | | |

No.5　（火曜日）

| 日付 | 5日・19日・26日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | 【陳建一監修】　油淋鶏 | ● | ● | | | | | |
| | オムライスビーフデミグラスソース | ● | ● | ● | | | | |

No.6　（水曜日）

| 日付 | 6日・13日・20日・27日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | ヒレカツ | ● | ● | ● | | | | |
| | 【中村屋監修】　欧風カレー | ● | | ● | | | | |

No.7　（木曜日）

| 日付 | 7日・14日・21日・28日 | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| メイン | チキン南蛮 | ● | ● | ● | | | | |
| | 横浜大飯店監修豚と野菜の辛味炒め | ● | | | | | | |

| その他 | | 小麦 | 卵 | 乳 | そば | 落花生 | えび | かに |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ご飯 | | | | | | | |
| | 味噌汁 | | | | | | | |

サラダ、フルーツバー・ドリンクバー、デザートもご用意しております。
店内で提供している調味料等のアレルゲン表につきましては、別途お問い合わせください。