修学旅行

特別メニュー

ご飯大盛り
プラス180円

小学生におすすめ

カツカレー　1,100 円（税込）

特定原材料：卵・乳・小麦・大豆・鶏・豚・牛
ゼラチン・バナナ・りんご・ゴマ

小学生におすすめ

洋食弁当　1,100 円（税込）

特定原材料：卵・鶏・豚・牛・小麦・オレンジ・大豆
乳・エビ・ゴマ

中学生以上におすすめ

花鹿弁当（和食）1,650 円（税込）

特定原材料：卵・大豆・鮭・鶏・乳・小麦・エビ

中学生以上におすすめ

花鹿弁当（洋食）1,650 円（税込）

特定原材料：卵・大豆・鮭・鶏・豚・牛・乳・小麦
エビ・ゴマ

特定原材料：小麦・大豆・鶏
ゴマ・乳

＋750円で
塩ちゃんこ鍋も
つけられます

※塩ちゃんこ鍋を付けた場合
お弁当の赤出汁は付きません。

※写真はイメージです
季節や仕入れにより変更する場合がございます

日本料理
花鹿（かじか）

成分表

花鹿弁当（和食）

煮物	車海老	海老
	信田巻	豆腐・いんげん・人参・大根・かんぴょう・大豆・小麦・砂糖・酒
	がんも	豆腐・長芋・ごま・人参・大豆・小麦・酒・砂糖
	さといも	大豆・小麦・酒・砂糖・塩
	蕗	大豆・小麦・鰹・砂糖・塩
焼物	鮭	鮭・塩
	チキンロール	鶏・いんげん・ごぼう・人参・玉葱・大豆・小麦・酒・味醂・砂糖・塩
	出汁巻	卵・鰹・大豆・小麦
	蓮根	酢・食紅
造り	鮪	鮪・大豆・小麦・酒・紫蘇・海藻エキス・山葵
天婦羅	海老	海老・小麦・卵
	さつまいも	小麦・卵
	蓮根	小麦・卵
	青唐	小麦・卵
ごはん	白米	
	桜漬け	大根・漬け原材料（食塩、醸造酢）/酸味料・調味料（アミノ酸）、甘味料（ステビア）、着色料（赤106、赤102）
	ゆかり	塩蔵赤しそ、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料
吸物	わかめ	
	麩	小麦
	葱	
	出汁	鰹

成分表

花鹿弁当（洋食）

煮物	車海老	海老
	信田巻	豆腐・いんげん・人参・大根・かんぴょう・大豆・小麦・砂糖・酒
	がんも	豆腐・長芋・ごま・人参・大豆・小麦・酒・砂糖
	さといも	大豆・小麦・酒・砂糖・塩
	蕗	大豆・小麦・鰹・砂糖・塩
グリル	ハンバーグ	鶏・牛・卵・大豆・小麦・玉葱・乳
	ポテト	小麦
	唐揚げ	鶏・小麦・卵・塩・砂糖・大豆
	海老フライ	海老・卵・小麦・塩
	ドレッシング	食用植物油脂、しょうゆ、砂糖、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、卵黄／香辛料抽出物、調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア), （一部に卵・小麦・ごま・大豆・りんごを含む）
	タルタルソース	食用植物油脂（国内製造）、ピクルス、卵、ぶどう糖果糖液糖、食塩、醸造 酢／増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽 出物、 （一部に卵・大豆を含む）
焼物	鮭	鮭・塩
	チキンロール	鶏・いんげん・ごぼう・人参・玉葱・大豆・小麦・酒・味醂・砂糖・塩
	出汁巻	卵・鰹・大豆・小麦
	蓮根	酢・食紅
ごはん	白米	
	桜漬け	大根・漬け原材料（食塩、醸造酢）/酸味料・調味料（アミノ酸）、 甘味料（ステビア）、着色料（赤106、赤102）
	ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料
吸物	わかめ	
	麩	小麦
	葱	
	出汁	鰹

成分表

洋食弁当

グリル	唐揚げ	鶏・小麦・卵・塩・砂糖・大豆
	ウインナー	豚・塩・砂糖・乳
	ハンバーグ	鶏・牛・卵・大豆・小麦・玉葱・乳
	焼売	鶏・豚・小麦・卵・塩・胡椒・玉葱
	エビフライ	海老・卵・小麦・塩
	ポテト	小麦
	ドレッシング	食用植物油脂、しょうゆ、砂糖、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、卵黄／香辛料抽出物、調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア), （一部に卵・小麦・ごま・大豆・りんごを含む）
	タルタルソース	食用植物油脂（国内製造）、ピクルス、卵、ぶどう糖果糖液糖、食塩、醸造 酢／増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽 出物、 （一部に卵・大豆を含む）
フルーツ	パイナップル	
	オレンジ	
ごはん	白米	
	桜漬け	大根・漬け原材料（食塩、醸造酢）/酸味料・調味料（アミノ酸）、 甘味料（ステビア）、着色料（赤106、赤102）
	ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料
吸物	わかめ	
	麩	小麦
	葱	
	出汁	鰹

カツカレー　成分表

【カレー】
食用油脂(牛脂豚脂混合油(国内製造)、パーム油)
小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆
ローストオニオンパウダー、卵白、はちみつ、酵母エキス、粉乳小麦粉ルウ
バナナペースト、ポークエキス、粉末ソース、バターミルクパウダー
トマトパウダー、りんごペースト、チキンエキス、トマトエキス、玉ねぎエキス
香辛料、ガーリックパウダー、全粉乳、クリーミングパウダー、野菜エキス
しょう油加工品、ぶどう糖、チーズパウダー/調味料(アミノ酸等)
着色料(カラメル、パプリカ色素)、乳化剤、酸味料、香料、
香辛料抽出物 、玉葱、豚ミンチ
(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・卵白を含む)
【トンカツ】
豚肉（アメリカ）、パン粉、澱粉、コーン粉末、小麦粉、食塩、
植物性たん白、砂糖、コショウ末、でん粉加工品、
オニオンパウダー/加工デンプン、増粘剤（増粘多糖類、加工デンプン）
膨張剤、調味料（アミノ酸等）
（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む）

【サラダ】
キャベツ、胡瓜、トマト、パセリ、レタス

【ドレッシング（和風ドレッシング　ごましょうゆ）】
食用植物油脂、しょうゆ、砂糖、醸造酢、ごま、しいたけエキス、
食塩、卵黄／香辛料抽出物、調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタンガム）
甘味料（ステビア),
（一部に卵・小麦・ごま・大豆・りんごを含む）

アレルギー対応食 （小麦・大豆・鶏使用）

レタス フライドポテト （小麦）	野菜筑前煮 人参・牛蒡・筍・フキ・椎茸・蓮根 （大豆・小麦）	湯葉蒟蒻 （大豆・小麦）
白米（ゆかり）	桜漬 パイン	キャベツ・胡瓜 トマト・レモン 鶏塩焼き （鶏）

吸物
※昆布だし

塩ちゃんこ鍋　成分表

鍋	小麦・大豆・塩・鶏ガラ・昆布・砂糖・ゴマ油・かつお・こしょう
具材	白菜・ホタテ・えのき・鶏・水菜・豚

日本料理 花鹿（かじか）

施設案内

本館１階

【個室】5～10名様

寿司カウンター

ホール

【個室】２～４名様

桟敷

本館２階（最大250名様まで対応可）

【飛鳥・大宝の間】

【天平の間】

別館（最大60名様まで対応可）

ご法要や会議、カラオケや趣味のイベント等にも
ご利用いただけます

プロジェクター・カラオケ完備

その他

奈良の
お土産コーナー

併設駐車場あり
大型バス駐車可

バリアフリー対応