



修学旅行

ご飯大盛り
プラス180円



特別メニュー

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



※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



+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。

特定原材料：小麦・大豆・鶏
ゴマ・乳



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
	落	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 昆布 大豆 小麦 酒

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
	蒟	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 昆布 大豆 小麦 酒

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 昆布 大豆 小麦 酒

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)



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

吸物
※昆布だし



麩 (小麦)
わかめ
ネギ

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

◆ 施設案内 ◆

本館 1階



【個室】 5～10名様



寿司カウンター



ホール



階段



【個室】 2～4名様

本館 2階 (最大250名様まで対応可)



椅子テーブル席に変更も可能です

【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



スロープ



リフト



多目的トイレ



送迎バス