



第71回 日本透析医学会学術集会・総会 ランチョンセミナー弁当のご紹介

会期中、3日間にわたり多彩な味覚のお弁当をご用意しています。

神戸名産をはじめ厳選した素材を使った、本学会特製**オリジナルメニュー**です。

※スイーツセミナー、イブニングセミナーは別途ご案内いたします



1日目 6月19日(金)



名物ひっぱりだこ飯&
神戸ビーフすき焼き弁当



淡路牛の牛めし
幕の内弁当



自家製ローストビーフと
緑葉色野菜サラダ御膳

2日目 6月20日(土)



和洋の彩り九重御膳



港町神戸弁当



南京町風 中華弁当

3日目 6月21日(日)



タコと穴子の二色旨飯弁当



彩幕ノ内弁当
「牛すき焼と鮭と いくら親子飯」



穴子めしと炭火焼肉弁当

※お弁当の内容は変更になることがあります ※弁当数には限りがございますので、あらかじめご了承ください



スイーツセミナー・ イブニングセミナーのご紹介

スイーツセミナーでは、神戸を代表する老舗菓子店の逸品を、
イブニングセミナーでは、こだわりの詰まった食事をご用意しました。
いずれも本学術集会のために厳選した特別メニューです。



スイーツセミナー

6/19 [Fri]

Königs-Krone
COLLECTION JAPAN
ケーニヒスクローネ



ケーニヒスクローネ **一口フルーツパイ**

イチゴ味:3個、マンゴー味:3個
瀬戸内レモン味:3個

6/20 [Sat]

神戸風月堂



神戸風月堂 **ドリカポ**

アーモンドと
マカダミアナッツのクッキー

イブニングセミナー

6/19 [Fri]



下鴨茶寮 **みやび**

ちりめん山椒御飯と
炊き合わせが自慢のお弁当



6/20 [Sat]



まねき食品 **寿司(播磨)**

●巻寿司 ●いなり寿司 ●胡瓜と沢庵の中太巻き
●押し寿司(穴子・鮭・ばつたら・海老)

