

ALLERGY

アレルギー食材

メニュー		特定原材料8品目							
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
6種の 前菜盛り合わせ	燻製鴨とごぼうの赤ワイン煮 ※1		●	●					
	よし海老と人参 ストラッチャテッラ		●				●		
	揚げニョッキ 鹿のラグーとゴルゴンゾーラ	●	●	●					
	焼き茄子とレンズ豆		●						
	蓮根胡麻酢			●					
	切干し大根 酒粕味噌あえ		●	●					●
魚料理	福岡みらいサーモンと椎茸 エストラゴンのクリーム		●	●					
パン	パン	●	●	●					
肉料理	リバーワイルド揚げ豚 塩角煮 野菜あん			●					
デザート	温かいリンゴのクレープ バニラのジェラート	●	●	●					

メニュー		特定原材料に準ずる物20品目																			
		あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	もも	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド
6種の 前菜盛り合わせ	燻製鴨とごぼうの赤ワイン煮 ※1								●	●	●										
	よし海老と人参 ストラッチャテッラ				●											●	●				
	揚げニョッキ 鹿のラグーとゴルゴンゾーラ									●		●									
	焼き茄子とレンズ豆										●	●					●				
	蓮根胡麻酢								●	●											
	切干し大根 酒粕味噌あえ									●	●										
魚料理	福岡みらいサーモンと椎茸 エストラゴンのクリーム						●		●	●						●		●			
パン	パン																				
肉料理	リバーワイルド揚げ豚 塩角煮 野菜あん								●	●		●									
デザート	温かいリンゴのクレープ バニラのジェラート									●						●					

- ・一覧表には、メニューの原材料に含まれているアレルギー物質を表示しています。
- ・表示しているアレルギー物質の項目は、食品表示法にて義務付けられている8品目と、表示が推奨されている20品目についてです。
- ・●印は、アレルギー物質を含むことを示します。
- ・なお、アレルギー物質に対する感受は個人差がありますので、このデータは一つの目安とし、最終的な判断は、お客様のかかりつけの専門の医師にご相談ください。
- ・同一施設、同一器具にて調理しています。

※1 はちみつを使用しています。1歳未満のお子様には与えないでください。

ALLERGY

アレルギー食材

MENU		8 specified ingredients							
		egg	milk	wheat	buckwheat	peanut	shrimp	crab	walnut
Assortment of 6 Appetizers	Smoked Duck and Slow-cooked Burdock Roots in Red Wine ※1		●	●					
	Yoshi Shrimp and Carrot with Stracciatella Cheese		●				●		
	Fried Gnocchi and Venison Ragù with Gorgonzola	●	●	●					
	Roasted Aubergine and Lentils with Aubergine purée		●						
	Lotus Roots dressed with Creamy Sesame Vinegar Sauce			●					
	Simmered Dried Japanese Radish with Sake Lees and Miso Sauce		●	●					●
Fish Dish	Mirai Salmon from Fukuoka and Shiitake Mushroom served with Tarragon Cream		●	●					
Bread	Bread			●					
Meat Dish	Deep Fried Braised Pork with Vegetable Starchy Sauce	●	●	●					
Dessert	Warm Apple Crepe with Vanilla Gelato	●	●	●					

MENU		20 items equivalent to specified ingredients																			
		abalone	squid	salmon roe	orange	kiwi fruit	beef	salmon	mackerel	soybean	chicken	pork	macadamia nut	peach	wild yam	apple	gelatin	banana	sesame	cashew nut	almond
Assortment of 6 Appetizers	Smoked Duck and Slow-cooked Burdock Roots in Red Wine ※1								●	●	●										
	Yoshi Shrimp and Carrot with Stracciatella Cheese				●											●	●				
	Fried Gnocchi and Venison Ragù with Gorgonzola									●		●									
	Roasted Aubergine and Lentils with Aubergine purée										●	●					●				
	Lotus Roots dressed with Creamy Sesame Vinegar Sauce								●	●											
	Simmered Dried Japanese Radish with Sake Lees and Miso Sauce								●	●											
Fish Dish	Mirai Salmon from Fukuoka and Shiitake Mushroom served with Tarragon Cream							●		●	●						●		●		
Meat Dish	Bread																				
Bread	Deep Fried Braised Pork with Vegetable Starchy Sauce								●	●		●									
Dessert	Warm Apple Crepe with Vanilla Gelato									●						●					

- The list indicates the allergenic substances contained in the ingredients of the menu.
 - The list includes 8 allergenic substances required by the Food Labeling Law and 20 allergenic substances recommended by the Food Labeling Law.
 - The mark “●” indicates that the product contains allergenic substances.
 - Since sensitivity to allergenic substances varies from person to person, this data is only a guide.
Please consult your physician for a final judgment.
 - The food is prepared in the same facilities and with the same equipment.
- ※1 Contains honey; not to be given to children under 1 year of age.

ALLERGY

關於日本的過敏原標示

菜單		義務標示 8 種							
		蛋	乳製品	小麥	蕎麥	花生	蝦	蟹	核桃
6種的前菜拼盤	紅酒慢燉牛蒡與煙燻鴨胸 ※ 1		●	●					
	紅奮進蝦、胡蘿蔔與 Stracciatella 起司		●				●		
	酥炸義式馬鈴薯糰子佐鹿肉肉醬與 Gorgonzola 起司	●	●	●					
	烤茄子與扁豆佐茄子泥		●						
	蓮藕佐濃郁芝麻醋醬			●					
	酒粕味噌燉切乾蘿蔔		●	●					●
魚類料理	福岡產未來鮭魚與香菇佐龍蒿奶油醬		●	●					
麵包	麵包			●					
肉類料理	酥炸燉豬肉佐時蔬芥汁	●	●	●					
甜點	溫熱蘋果可麗餅佐香草義式冰淇淋	●	●	●					

菜單		建議標示20種																			
		鮑魚	魷魚	鮭魚卵	橘子	奇異果	牛肉	鮭魚	鯖魚	大豆	雞肉	豬肉	夏威夷豆	水蜜桃	山藥	蘋果	明膠	香蕉	芝麻	腰果	杏仁果
6種的前菜拼盤	紅酒慢燉牛蒡與煙燻鴨胸 ※ 1								●	●	●										
	紅奮進蝦、胡蘿蔔與 Stracciatella 起司				●											●	●				
	酥炸義式馬鈴薯糰子佐鹿肉肉醬與 Gorgonzola 起司								●		●										
	烤茄子與扁豆佐茄子泥										●	●					●				
	蓮藕佐濃郁芝麻醋醬								●	●											
	酒粕味噌燉切乾蘿蔔								●	●											
魚類料理	福岡產未來鮭魚與香菇佐龍蒿奶油醬							●		●	●						●		●		
麵包	麵包																				
肉類料理	酥炸燉豬肉佐時蔬芡汁								●	●		●									
甜點	溫熱蘋果可麗餅佐香草義式冰淇淋									●						●					

- ・ 本表為顯示日本法律所規定之過敏原。
- ・ 在一覽表中標示了菜單原材料所含的過敏原。
- ・ 所標示的過敏原項目包括食品標示法中義務標示的8項，以及建議標示的20項。
- ・ 「●」表示含有該過敏原。
- ・ 另外，對過敏原的敏感程度因人而異，本資料僅供參考，最終判斷請諮詢您的主治專科醫師。
- ・ 於同一設施、使用相同器具調理。

※1 使用蜂蜜。請勿餵食一歲未滿之嬰幼兒。