

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	穴子のエスカベッシュ 博多すぎたけ	●	●	●					
	奥日向サーモンのタルタル トマトのロースト	●	●	●					
	やずとにんにく昆布	●	●						
	里芋のフリットと酒盗あん	●	●						
	朝倉の鹿と豆のラグー	●	●						
	梨とホタテのタルタル ※1								
魚料理	ジャガイモを詰めた太刀魚のフリット ※1	●	●	●					
肉料理	リバーワイルド豚と季節野菜のポトフ			●					
パン	パン	●	●	●					
デザート	楠森堂ほうじ茶プリンといのうえ農園のいちじく	●	●						●

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	セウチン	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	穴子のエスカベッシュ 博多すぎたけ									●	●										
	奥日向サーモンのタルタル トマトのロースト									●							●				
	やずとにんにく昆布									●					●						
	里芋のフリットと酒盗あん									●						●					
	朝倉の鹿と豆のラグー									●	●	●					●				
	梨とホタテのタルタル ※1																				
魚料理	ジャガイモを詰めた太刀魚のフリット ※1																				
肉料理	リバーワイルド豚と季節野菜のポトフ									●	●	●									
パン	パン																				
デザート	楠森堂ほうじ茶プリンといのうえ農園のいちじく									●							●				

- ・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	Conger Eel Escabeche with Hakata Sugitake (Chestnut Mushroom)	●	●	●					
	Okuhyuga Salmon Tartare served with Roasted Tomato	●	●	●					
	Young Yellowtail (Yazu) Confit with Garlic and Kombu Dashi Purée	●	●						
	Taro Fritters with Egg York and Shuto (Salted and Fermented Tuna Entrails) Sauce	●	●						
	Slow Cooked Venison from Asakura and Beans Ragù	●	●						
	Scallop and Japanese Pear Tartare ※1								
Fish Dish	Potato Stuffed Hairtail Fish Fritter ※1	●	●	●					
Meat Dish	Pot-au-Feu – Slow-cooked Stew of Pork from Riverwild and Seasonal Vegetables			●					
Bread	Bread	●	●	●					
Dessert	Kusumoridou Hojicha Pudding with Inoue Nouen’s Fig Confiture Dessert	●	●						●

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	Conger Eel Escabeche with Hakata Sugitake (Chestnut Mushroom)									●	●										
	Okuhyuga Salmon Tartare served with Roasted Tomato									●							●				
	Young Yellowtail (Yazu) Confit with Garlic and Kombu Dashi Purée									●					●						
	Taro Fritters with Egg York and Shuto (Salted and Fermented Tuna Entrails) Sauce									●						●					
	Slow Cooked Venison from Asakura and Beans Ragù									●	●	●					●				
	Scallop and Japanese Pear Tartare ※1																				
Fish Dish	Potato Stuffed Hairtail Fish Fritter ※1																				
Meat Dish	Pot-au-Feu – Slow-cooked Stew of Pork from Riverwild and Seasonal Vegetables									●	●	●									
Bread	Bread																				
Dessert	Kusumoridou Hojicha Pudding with Inoue Nouen’s Fig Confiture Dessert									●							●				

- 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.