

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	黄色パプリカのムース ハーブ海老 トマトのジュレ		●	●			●		
	真鯛グリル アンチョビクリーム オクラ 山芋		●						
	よもぎ豆腐			●					
	バイ貝と胡瓜みぞれ和え			●					
	なすのクロケッタ	●	●	●					
	冷たいミネストローネ	●	●						
魚料理	焼きしめ鯖 バターと青のりのソース		●	●	●		●	●	
パン	パン	●	●	●					
肉料理	豚スペアリブの煮込み		●	●		●			●
デザート	ブルーベリーのメリンガータ	●	●						

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	セラフィン	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	黄色パプリカのムース ハーブ海老 トマトのジュレ								●								●					
	真鯛グリル アンチョビクリーム オクラ 山芋														●	●						
	よもぎ豆腐								●	●									●			
	バイ貝と胡瓜みぞれ和え								●	●							●					
	なすのクロケッタ																					
	冷たいミネストローネ											●										
前菜プレート	焼きしめ鯖 バターと青のりのソース							●														
パン	パン																					
メイン	豚スペアリブの煮込み						●		●	●	●	●			●	●		●	●	●	●	
デザート	ブルーベリーのメリンガータ																					

- ・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。