

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	香月菜園アスパラ 黄味酢和え	●		●					
	とりささみの梅肉あん			●					
	真鯛のマリネとオクラ 蕪のヴィネグレット			●					
	仔羊のメルゲーズ 赤ピーマンのエスプーマ	●	●						
	フリッターティーナととうもろこしのピューレ	●	●	●					
	ズッキーニとイカのサラダ ※1		●						
魚料理	スズキとナスのプッタネスカ 焼きナスのピューレ	●	●						
肉料理	リバーワイルド豚バラのコンフィ 夏野菜	●	●	●					
パン	パン	●	●	●					
デザート	桃とアーモンドスープ	●	●	●					

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	香月菜園アスパラ 黄味酢和え							●	●													
	とりささみの梅肉あん							●	●	●												
	真鯛のマリネとオクラ 蕪のヴィネグレット						●		●	●				●								
	仔羊のメルゲーズ 赤ピーマンのエスプーマ						●		●		●						●					
	フリッターティーナととうもろこしのピューレ						●		●	●	●											
	ズッキーニとイカのサラダ ※1		●						●									●				
魚料理	スズキとナスのプッタネスカ 焼きナスのピューレ																					
肉料理	リバーワイルド豚バラのコンフィ 夏野菜						●		●		●				●	●						
パン	パン																					
デザート	桃とアーモンドスープ								●					●			●					●

- ・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	Katsuki Saien's Asparagus dressed with Kimizu(Egg Yolk and Vinegar Dressing)	●		●					
	Chicken Tenderloin with Plum Fruit Thick Starchy Sauce			●					
	Marinated Red Seabream and Okura with Turnip Vinaigrette			●					
	Lamb Merguez Sausage with Red Pepper Espuma	●	●						
	Frittatina-Deep Fried Pasta,topped with Sweet Corn Puree	●	●	●					
	Zucchini and Squid Salad ※1		●						
Fish Dish	Baked Sea Bass on a bed of Roasted Aubergine Puree with Puttanesca Sauce	●	●						
Meat Dish	Riverwild's Pork Belly Confit served with Summer Vegetables	●	●	●					
Bread	Bread	●	●	●					
Dessert	Peach in Almond Soup	●	●	●					

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	Katsuki Saien's Asparagus dressed with Kimizu(Egg Yolk and Vinegar Dressing)								●	●											
	Chicken Tenderloin with Plum Fruit Thick Starchy Sauce								●	●	●										
	Marinated Red Seabream and Okura with Turnip Vinaigrette						●			●	●			●							
	Lamb Merguez Sausage with Red Pepper Espuma						●			●		●					●				
	Frittatina-Deep Fried Pasta,topped with Sweet Corn Puree						●			●	●	●									
	Zucchini and Squid Salad ※1		●							●							●				
Fish Dish	Baked Sea Bass on a bed of Roasted Aubergine Puree with Puttanesca Sauce																				
Meat Dish	Riverwild's Pork Belly Confit served with Summer Vegetables						●			●		●			●	●					
Bread	Bread																				
Dessert	Peach in Almond Soup								●				●			●					●

- 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.