

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	ホタテとビーツのカルピオーネ			●					
	干し芋とレンズ豆のサラダ		●						
	カリフラワーのムースとパンチェッタ　イクラ		●						
	サフランと海老のコンソメジュレ	●	●				●		
	蓮根餅	●		●					
	えのきと大根とヤリイカの玄米飯			●					
魚料理	真鯛のシューファルシ　すぎ茸と白葱　ノイリーソース		●	●			●		
肉料理	鶏もも肉の南蛮焼き		●	●					
パン	パン	●	●	●					
デザート	キウイのマチェドニア	●	●						

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	ホタテとビーツのカルピオーネ																				
	干し芋とレンズ豆のサラダ											●					●				●
	カリフラワーのムースとパンチェッタ　イクラ			●							●	●									
	サフランと海老のコンソメジュレ									●	●					●	●				
	蓮根餅								●	●									●		
	えのきと大根とヤリイカの玄米飯		●						●	●											
魚料理	真鯛のシューファルシ　すぎ茸と白葱　ノイリーソース									●	●	●									
肉料理	鶏もも肉の南蛮焼き									●	●										
パン	パン																				
デザート	キウイのマチェドニア					●				●							●				

- ・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。

ALLERGY

アレルギー食材

Menu		8 specified ingredients							
		egg	milk	wheat	buckwheat	peanut	shrimp	crab	walnut
Assortment of 6 Appetizers	Scallops and Beets inCarpione, Italian Marinade			●					
	Dried Sweet Potato and Lentils Salad		●						
	Cauliflower Mousse with Pancetta and Salmon Roe		●						
	Herb Shrimp and Yellow Paprika Cream topped with Saffron Consommé Gelée	●	●				●		
	Lotus Root Cake	●		●					
	Spear Squid, Enoki Mushroom and Japanese Radish dressed with Starchy Brown Rice Sauce			●					
Fish Dish	Chou Farci - Cabbage Stuffed with Red Sea Bream, served with Chestnut Mushroom, Japanese Leek and Noilly Sauce		●	●			●		
Meat Dish	Nanban-yaki Style Lightly Marinated Grilled Chicken Thigh		●	●					
Bread	Bread	●	●	●					
Dessert	Kiwi Machedonia, Italian Fruit Salad	●	●						

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	Scallops and Beets inCarpione, Italian Marinade																				
	Dried Sweet Potato and Lentils Salad											●					●				●
	Cauliflower Mousse with Pancetta and Salmon Roe			●							●	●									
	Herb Shrimp and Yellow Paprika Cream topped with Saffron Consommé Gelée									●	●					●	●				
	Lotus Root Cake								●	●									●		
	Spear Squid, Enoki Mushroom and Japanese Radish dressed with Starchy Brown Rice Sauce		●						●	●											
Fish Dish	Chou Farci - Cabbage Stuffed with Red Sea Bream, served with Chestnut Mushroom, Japanese Leek and Noilly Sauce									●	●	●									
Meat Dish	Nanban-yaki Style Lightly Marinated Grilled Chicken Thigh									●	●										
Bread	Bread																				
Dessert	Kiwi Machedonia, Italian Fruit Salad					●				●							●				

- 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.