

# 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	真鯛のグリル なすアンチョビクリーム		●	●					
	ホワイトアスパラ 温度卵パルメザン	●	●	●					
	烏賊とこんにゃく イカ墨海苔佃煮和え			●					
	春野菜 らいむ昆布ジュレ寄せ		●						
	豚舌と菜花のサラダ	●							
	人参とサツマイモのプレア	●	●	●					
前菜プレート	奥日向サーモン 蕎麦粉のクレープ	●	●	●	●				
パン	パン	●	●	●					
メイン	ロールキャベツのオープン焼き“カブネ”	●	●	●					
デザート	苺 梅野最中		●						●

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	真鯛のグリル なすアンチョビクリーム				●					●	●											
	ホワイトアスパラ 温度卵パルメザン									●												
	烏賊とこんにゃく イカ墨海苔佃煮和え		●							●												
	春野菜 らいむ昆布ジュレ寄せ				●							●					●					
	豚舌と菜花のサラダ											●										
	人参とサツマイモのプレア										●											●
前菜プレート	奥日向サーモン 蕎麦粉のクレープ			●						●	●											
パン	パン																					
メイン	ロールキャベツのオープン焼き“カブネ”									●		●										
デザート	苺 梅野最中																					

- ・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。