

アレルギー物質の表示

buffet & 卓盛りメニュー

¥8,800 プラン		8 大アレルゲン								28 品目アレルゲン																			
メニュー名	該当商品	エビ	カニ	クルミ	小麦	蕎麦	卵	乳	ピーナッツ	アーモンド	鮑	烏賊	オレンジ	イクラ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	胡麻	鮭	鯖	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミア	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン
スモークサーモンのカルパッチョ	サーモン【全般】																		○										
牛タタキの薬味巻き 胡麻だれ	牛タタキ・胡麻だれ				○												○	○			○								
ほうれん草とベーコンのキッシュロレーヌ	キッシュ【全般】				○		○	○										○			○			○				○	
彩リトマトと鶏むね肉の低温調理 ロメスコソース	鶏ムネ・ロメスコ			○	○			○	○	○					○							○			○				
真鯛と筍のお吸い物	出汁				○																○								
信玄鶏の南蛮焼き 季節野菜とスタチ添え	鶏南蛮マリネ				○																○	○							
豚肩ロースのグリエ新じゃがのアラ・クリーム粒マスタードソース	豚肩グリエ【全般】							○									○					○		○					
スパイシーポテトとフライドフィッシュ	白身魚フライ				○																								
季節の炊き込みご飯	出汁				○																○								

食物アレルギー情報

		法令で規定する特定原材料 7 品目							法令で推奨する特定原材料に準ずる 21 品目																					
メニュー名	提供方法	エビ	カニ	小麦	蕎麦	卵	乳	ピーナッツ	アーモンド	鮑	烏賊	オレンジ	イクラ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	くるみ	胡麻	鮭	鯖	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	
パニラと苺のムース	ブッフェのみ			○		○	○					○									○			○					○	
パンナコッタ	卓盛り・ブッフェ						○					○											○							
白グレープフルーツジュレ	ブッフェのみ											○																		
マンゴーとショコラのムース	ブッフェのみ			○		○	○														○								○	
チョコレートケーキ	卓盛り・ブッフェ			○		○	○														○								○	
ベリータルト	ブッフェのみ			○		○	○		○																					

※このページに表示したアレルギー物質は、全ての原材料を調べた結果によるものです。アレルギー物質の量の多少に関わらず、全て表示しています。なお、他のアレルギー物質を含む原材料と共通の設備で製造・調理している物もあります。
アレルギー物質に対する感受性は、個々人によって大きな差があります。このデーターを参考に最終的な判断は専門医に相談されることをおすすめします。