

アレルギー物質の表示

buffet & 卓盛りメニュー

¥11,000 冬プラン	8 大アレルゲン								28 品目アレルゲン																			
メニュー名	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
鮓と旬魚の昆布締め お刺身 2 点盛				○																○								
白身魚のエスカベッシュ 白菜の柚子胡椒和え（ブッフェ限定）				○			○													○	○						○	
ほうれん草とベーコンのキッシュロレーヌ				○		○	○										○			○			○				○	
寒鰯の炙り カルパッチョスタイル																												
彩りマトと鶏むね肉の低温調理 ロメスコソース			○	○			○	○	○					○							○			○				
鯨鯨香味揚げと冬の根菜チリソース和え				○																○	○							
プチレギュームのコンソメロワイヤル仕立て				○		○	○									○				○	○		○					○
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							○									○					○		○					
ズワイガニ爪の衣揚げ マンゴーマヨネーズソース		○		○		○	○													○							○	
3 種の飲茶 蒸籠蒸し（海老シュウマイ）	○			○													○			○			○					
3 種の飲茶 蒸籠蒸し（ヒスイシュウマイ）	○			○													○			○			○					
3 種の飲茶 蒸籠蒸し（肉シュウマイ）				○													○			○			○					
3 種の飲茶 蒸籠蒸し たれ（味噌ヴィネグレット）				○																○								
ベビーホタテと冬大根の炊き込みご飯 お茶漬けスタイル				○												○				○								
ピザバゲット（ブッフェ限定）				○		○	○													○								

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
バニラと苺のムース	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。