

アレルギー 原材料一覧表 〈グラントメニュー〉

メニュー名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずるもの21品目																	備考					
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも		やまいも	りんご	ゼラチン	アーモンド	
有頭エビのアーヒージョ	○		●			●								●					●			●								小麦...メルバトースト、その他●はチヨリソ
4種のきのこのアーヒージョ			●			●								●					●			●								
サーモンとアボカドのタルタル			●		○												○		○							○				小麦...メルバトースト、わさび
プロシユート			○		○	○																○								
パテドカンパニユ			○		○	○					○										○		○							
フィッシュ&チップス			○		○	●													○							●				乳、りんご...タルタルソース
パツファローチキンウイング			○		●	●															○									卵、乳...ゴルゴンソース
松阪ボークのミートカツレツ			○		○	○													○	○		○								
カラマリフリット			○						○																					
フレンチフライ〜グラナパダーノ〜			○		●	●																								卵、乳...グラナパダーノ
バゲット			○																											
和牛のカルパッチョ			●		●	●								○					●			●				●				大豆、豚肉、りんごはソース由来
鮮魚とフルーツのカルパッチョ											●																			
旬野菜のグリル・バーニャカウダ																			●											バーニャソース...大豆、魚醤(魚介類を含む)
ホワイトアスパラガスと生ハムのサラダ			●		●	●													●			●								小麦、大豆...クルトン
やんばるベーコンとロメインレタスシーザーサラダ			○		○	○													○			●				○				
ブラータチーズのカプレーゼ						○																								
シーフードバリエア	○		○			○			○												○									
ムール貝の白ワイン蒸し																														
オマール海老のトマトクリームパスタ	○		○		○	○													○	○										魚介エキスを含む
ポルチーニ茸のクリームパスタ			○		○	○															○									
3種トマトのペンネアラビアータ			○		○	○																								
和牛のタリアータ			●		●	●								○					●			●				●				大豆、豚肉、りんごはソース由来
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み			○			○								○					○	○										
ソーセージ盛り合わせ			○		○	○																○								
黒毛和牛のビーフジャーキー			○											○					○											
セレクトチーズの盛り合わせ			●			○																								小麦...全粒粉クラッカー
3色ピクルスの盛り合わせ					●																					○				ピクルス液にアップルビネガー使用
燻製ミックスナッツ	▲		▲		▲	▲	○					○		○														○		▲は製造上のコンタミネーション
ヘーゼルナッツとピスタチオセミフレッド			○		○	○	○					○															○			※ヘーゼルナッツ注意
"HOLIC"クリームチーズケーキ			○		○	○																								
"HOLIC"生チョコチーズケーキ			○		○	○																								
"HOLIC"カマンベールチーズケーキ			○		○	○																								
蒸し鶏と3種キノコのクリームパスタ	L		○		○	○																○								
やんばるベーコンのアマトリチャーナ	L		○		○	○																○								
ボンゴレビアンコ	L		○		○																									
ブルドビーフバーガー	L		○		○	○					●								○	○		●				●				オレンジ...キャラバ
ハラペーニョタルタルフィッシュバーガー	L		○		○	○					●								○							●				りんご...マヨネーズ
ベリーワッフル	L		○		○	○																								
チョコバナナワッフル	L	▲	○		○	○	○				●	○		●								●				●				
コーンポタージュスープ(セット)	L		○			○								○					○	○							○			

ホワイトアスパラガスとクレソンのプロシユートサラダ..ホワイトアスパラガスと生ハムのサラダと同様

※ ●は付け合わせやトッピングによるものにつき除去可能です

※ 使用している米の産地:国内産

※食材の仕入れ状況により、一部メニューの内容を変更する場合がございます
詳細につきましてはお問い合わせください 03-5422-1094

アレルギー原材料一覧表 <コースメニュー>

メニュー名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずるもの21品目																	備考				
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも		やまいも	りんご	ゼラチン	アーモンド
【OAK COURSE / ¥3,300】																													
ブロシュート			○		○	○																	○						
パテ ドカンバーニュ			○		○	○						○										○							
モルタデッラソーセージ																							○						
3色ビクルス					●																					○			ビクルス液にアップルビネガー使用
チーズ盛り合わせ						○																							
やんばるベーコンのシーザーサラダ			○		○	○													○				●			○			
バッファローチキンウィング			○		●	●																○							卵、乳…ゴルゴンソース
フィッシュ&チップス			○		○	●													○							●			乳、りんご…タルタルソース
2種野菜のフリット			○																										使用食材による
ハーブローストチキン						●																○							乳…マッシュポテト
ボルチーニ茸のクリームパスタ			○		○	○																○							
【BRONZE COURSE / ¥5,500】																													
ブロシュート			○		○	○																		○					
パテ ドカンバーニュ			○		○	○						○										○							
モルタデッラソーセージ																								○					
3色ビクルス					●																					○			ビクルス液にアップルビネガー使用
チーズ盛り合わせ						○																							
ホワイトアスパラガスと生ハムのサラダ			●		●	●													●										小麦、大豆…クルトン
ムール貝の白ワイン蒸し																													
バッファローチキンウィング			○		●	●																○							卵、乳…ゴルゴンソース
フィッシュ&チップス			○		○	●													○							●			乳、りんご…タルタルソース
2種野菜のフリット			○																										使用食材による
牛肉のタリアータ			●			●																							
シーフードバリエア	○		○			○			○													○							
【AMBER COURSE / ¥7,700】																													
車海老のマリネ	○					●																							
鮮魚のカルパッチョ キャビア添え					●	●																							
フォアグラのホルベッターネ			○		○	○																							
イベリコ豚のサラミ																							○				○		
牡蠣のグラチネ						○																							
サーモンのミ・キュイ																		○											
ムール貝の燻製オイル																													
近海魚のアクアパッツァ	●																												
黒毛和牛のロースト			●											○															
オマール海老のバエリア	○		○			○			○													○							
【DESSERT】																													
パルストロベリーケーキ			○		○	○																					○		○
ピスタチオケーキ			○		○	○																				○		○	
ティラミス			○		○	○																						○	
ヘーゼルナッツとピスタチオセミフレッド			○		○	○	○																					○	
【GIRL'S PLAN】																													
莓とフランボワーズのレアチーズケーキ			○		○	○																							
クラシックショコラケーキ			○		○	○																							

※ 重複している項目は割愛しております

※ ●は付け合わせやトッピングによるものにつき除去可能です。

※ 使用している米の産地: 国内産

※ 食材の仕入れ状況により、一部メニューの内容を変更する場合がございます
 詳細につきましてはお問い合わせください 03-5422-1094

アレルギー原材料一覧表 〈イベントスタイルメニュー〉

メニュー名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずるもの21品目																	備考					
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも		やまいも	りんご	ゼラチン	アーモンド	
フライド Pasta			○																											
燻製ミックスナッツ	▲		▲		▲	▲	○					○			○														○	▲は製造上のコンタミネーション
バゲット&トリュフバター			○		○	○																								
3色ピクルスの盛り合わせ					●																						○			ピクルス液にアップルビネガー使用
パテドカンパニー			○		○	○						○									○		○							
プロシュート			○		○	○																	○							
野菜スティックバーニヤカウダ			○			○													○											バーニヤソース..大豆、魚醤(魚介類を含む)
カプレーゼ						○																								
やんばるベーコンのシーザーサラダ			○		○	○														○		●					○			
フレンチフライ〜グラナバダーノ〜			○		●	●																								卵、乳...グラナバダーノ
パッパローチキンウイング			○		●	●															○									卵、乳...ゴルゴンソース
フィッシュ&チップス			○		○	●													○									●		
ソーセージ盛り合わせ			○		○	○								○					○	○		○								※グランドメニュー商品とは異なる
ムール貝の白ワイン蒸し																						○								
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み			○			○								○					○	○										
ポルチーニ茸のクリームペンネパスタ			○		○	○															○									
3種トマトのベンネアラビアータ			○		○	○																								
ヘーゼルナッツとピスタチオセミフレッド			○		○	○	○																					○		
カップワッフル			○		○	○																								

アレルギー原材料一覧表 〈シーズン・レコメンドメニュー〉

メニュー名	特定原材料7品目							特定原材料に準ずるもの21品目																	備考					
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも		やまいも	りんご	ゼラチン	アーモンド	
オニオンラタンスープ			○			○								○						○	○									

※ ●は付け合わせやトッピングによるものにつき除去可能です

※食材の仕入れ状況により、一部メニューの内容を変更する場合がございます
 詳細につきましてはお問い合わせください 03-5422-1094