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	
【SPECIAL LUNCH COURSE / ¥4,750】																													
季節の前菜3種　※1																													
本日のスープ　※1																													
蒸し鶏と3種キノコのクリームパスタ			○		○	○														○									
やんばるベーコンのアマトリチャーナ			○		○	○																○							
本日のパスタ　※1																													
ポルチーニ茸のクリームパスタ			○		○	○														○									
バケット＆自家製トリュフバター			○			○																							
牛肉の赤ワイン煮込み			○			○								○					○	○									
愛媛産真鯛のブレゼ・ヴェルモットソース	▲	▲	○		▲	○			▲						▲		▲		▲	○		▲							▲は製造上のコンタミネーション
和牛のロティ・季節野菜のグリル添え			●		●	●								○					●			●				●			大豆、豚肉、りんごはソース由来
本日のチーズケーキHOLIC			○		○	○																							
【OAK COURSE /¥3,300】																													
プロシュート			○		○	○																○							
パテ ド カンパーニュ			○		○	○						○								○		○							
モルタデッラソーセージ																						○							
3色ピクルス					●																					○			ピ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
ポルチーニ茸のクリームパスタ			○		○	○														○									
【BRONZE COURSE /¥5,500】																													
プロシュート			○		○	○																○							
パテ ド カンパーニュ			○		○	○						○								○		○							
モルタデッラソーセージ																						○							
3色ピクルス					●																					○			ピ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			●		●	●													●			●				●			大豆、豚肉、りんごはソース由来
シーフードパエリア	○		○			○			○											○									
【AMBER COURSE / ¥7,700】																													
鮮魚とカラスミのカルパッチョ						○																							
サーモンタルタル　キャビア添え			●		○												○		○							○			小麦…メルバトースト、わさび
ホタテのミキュイ　バジル風味						●																							
生ハムと季節のフルーツ											●											○		●		●			
牡蠣のグラチネ　トリュフバター						○																							
ズッパ・アクアパッツァ	●																												
和牛のロースト			●		●	●								○					●			●				●			大豆、豚肉、りんごはソース由来
オマール海老のパエリア	○		○			○			○											○									
【DESSERT】																													
パー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】																													
ラズベリーケーキ			○		○	○													○							○	○		
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
※1　季節の前菜、スープ、本日のパスタのアレルギーに関してましては、当店スタッフまでお問い合わせください。
※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合わせください　03-5422-1094

アレルギー 原材料一覧表　〈グランドメニュー〉

	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	
	有頭エビのアヒージョ	○		●			●								●					●			●							小麦…メルバトースト、その他●はチョリソー
	4種のきのこのアヒージョ			●			●								●					●			●							
	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
	プロシュート			○		○	○																○							
	パテド カンパーニュ			○		○	○						○								○		○							
	フィッシュ＆チップス			○		○	●													○							●			乳、りんご…タルタルソース
	バッファローチキンウィング			○		●	●														○									卵、乳…ゴルゴンソース
	松阪ポ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						○																							
	シーフードパエリア	○		○			○			○											○									
	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
	ボ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
	牛肉の赤ワイン煮込みバゲット付き			○			○								○					○	○									
	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			○		○	○																							
L	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	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(スープセット)			○			○								○					○	○							○		

ホワイトアスパラガスとクレソンのプロシュートサラダ..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合わせください　03-5422-1094

アレルギー原材料一覧表　〈レンタルプラン〉

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	
【A PLAN /¥4,400】																													
プロシュート			○		○	○																○							
モルタデッラソーセージ																						○							
パテ ド カンパーニュ			○		○	○						○								○		○							
彩り野菜のバーニャカウダ			○		○	○																							
メークインのフライドポテト																													
サーモンとマスカルポーネのムース			○		○	○											○												
若鶏のカチャトーラ風			○			○													○	○									
3種トマトのペンネ・アラビアータ			○		○	○													○	○									
シャインマスカットのパンナコッタ						○																							
【B PLAN /¥5,500】																													
プロシュート			○		○	○																○							
モルタデッラソーセージ																						○							
パテ ド カンパーニュ			○		○	○						○								○		○							
彩り野菜のバーニャカウダ			○		○	○																							
メークインのフライドポテト																													
サーモンとマスカルポーネのムース			○		○	○											○												
フォアグラのグリルマッシュポテト添え			○			○																							
若鶏のカチャトーラ風			○			○													○	○									
3種トマトのペンネ・アラビアータ			○		○	○													○	○									
シャインマスカットのパンナコッタ						○																							
【C PLAN / ¥6,600】																													
プロシュート			○		○	○																○							
モルタデッラソーセージ																						○							
パテ ド カンパーニュ			○		○	○						○								○		○							
彩り野菜のバーニャカウダ			○		○	○																							
メークインのフライドポテト																													
サーモンとマスカルポーネのムース			○		○	○											○												
フォアグラのグリルマッシュポテト添え			○			○																							
若鶏のカチャトーラ風			○			○													○	○									
牛肉のカルパッチョ香味野菜添え			○		○	○								○															
3種トマトのペンネ・アラビアータ			○		○	○													○	○									
シャインマスカットのパンナコッタ						○																							

※　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	
フライドパスタ			○																										
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 カンパーニュ			○		○	○						○								○		○							
ブロシュート			○		○	○																○							
野菜スティック バーニャカウダ			○			○													○										バーニャソース…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～グラナパダーノ～			○		●	●																							卵,乳…グラナパダーノ
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			○		○	●													○							●			
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																						○							
牛肉の赤ワイン煮込み バゲット付き			○			○								○					○	○									
ボルチーニ茸のクリームペンネパスタ			○		○	○														○									
3種トマトのペンネアラビアータ			○		○	○																							
ヘーゼルナッツとピスタチオセミフレッド			○		○	○	○																				○		
本日のチーズケーキ			○		○	○																							
CBブルドビーフバーガー			○		○	○					●								○	○		●				●			オレンジ…キャロラベ
CBハラペーニョタルタルフィッシュバーガー			○		○	○					●								○							●			りんご…マヨネーズ

アレルギー原材料一覧表　〈シーズナル・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	
春野菜とルッコラサラダのラヴィオリ・ジェノベーゼソース	▲	▲	○		○	○			▲						▲		▲		▲	○		▲							▲は製造上のコンタミネーション

※　●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合わせください　03-5422-1094