

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	
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			○		○	○																								
シーフードバリエア	○		○		○	○			○												○									
ムール貝の白ワイン蒸し																														
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 ポンゴレビアンコ			○		○	○																								
L ブルドビーフバーガー			○		○	○					●								○	○		●								
L ハラペーニョタルタルフィッシュバーガー			○		○	○					●								○											
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み			○		○	○								○					○	○										
ハーブローストチキン						●														○										
ソーセージ盛り合わせ			○		○	○																○								
有頭エビのアヒージョ	○		●			●								●					●			●								
4種のきのこのアヒージョ			●			●								●					●			●								
ブラウンマッシュルームのアヒージョ			●			●								●					●			●								
松阪ボークのミートカツレツ			○		○	○													○	○		○								
サーモンとアボカドのタルタル			●		○														○	○							○			
カラマリフリット			○						○																					
プロシュート			○		○	○																	○							
マッシュルームビンチョス						●								○					○			○								
バツファローチキンウイング			○		●	●													○	○										
フィッシュ&チップス			○		○	●													○							●				
レバーペースト			●		○	○																								
バテドカンパニユ			○		○	○														○		○								
フレンチフライ～グラナダダ～			○		●	●																								
バゲット			○																											
ホワイトアスパラガスと生ハムのサラダ			●		●	●													●			●								
ベーコンとロメインシーザーサラダ			○		○	○													○			●					○			
3色ピクルスの盛り合わせ					●																						○			
燻製ミックスナッツ	▲		▲		▲	▲	○				○																○			
セレクトチーズの盛り合わせ			●			○																								
ベリーワッフル			○		○	○					●																			
チョコバナナワッフル	▲		○		○	○	○				●	○										●								
ヘーゼルナッツとピスタチオセミフレッド			○		○	○	○				○																○			
L コーンポタージュスープ(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】																														
プロシュート					○	○																								
パテドカンパーニュ			○		○	○															○		○							
モルタヂッラソーセージ													○								○		○							
3色ピクルス					●																						○			
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イング			○		●	●															○									
フィッシュ&チップス			○		○	●													○								●			
2種野菜のフリット			○																											
ハーブロースチキン						●															○									
ボ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			○		○	○							○								○		○							
モルタヂッラソーセージ																							○							
3色ピクルス					●																						○			
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			●		●	●													●				●							
ムール貝の白ワイン蒸し																														
バッファローチキンウイング			○		●	●															○									
フィッシュ&チップス			○		○	●														○							●			
2種野菜のフリット			○																											
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キヤビア添え					●	●																								
フォアグラのポルベッターネ			○		○	○																								
イベリコ豚のサラミ																						○						○		
牡蠣のグラチネ						○																								
サーモンのミキユイ																		○												
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			●											○																
オマール海老のバリエア	○		○			○				○												○								
【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】																														
苺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			○																											
煙製ミックスナッツ	▲		▲		▲	▲	○					○			○														○	
バゲット&トリュフバター			○		○	○																								
3色ピクルスの盛り合わせ					●																					○				
パテドカンパニュ			○		○	○						○									○		○							
プロシュート			○		○	○																	○							
野菜スティックバーニヤカウダ			○			○													○											
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〜			○		●	●																								
パッパローチキンウイング			○		●	●															○									
フィッシュ&チップス			○		○	●														○							●			
ソーセージ盛り合わせ			○		○	○								○					○	○		○								
ムール貝の白ワイン蒸し																							○							
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み			○			○								○					○	○										
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			○		○	○	○																				○			
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
新玉ねぎとサーモンのキャシュプレート			○		○	○												○									●		
スモークサーモンとキヌアのケールサラダ			●		●	●									●			●									●		

※ ●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