

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																					
<b>【OAK COURSE / ¥3,300】</b>																																																		
ブロシュート			○		○	○																																												
パテドカンパーニュ			○		○	○						○																																						
モルタデッラソーセージ																																																		
3色ビクルス					●																																													
チーズ盛り合わせ						○																																												
やんばるベーコンのシーザーサラダ			○		○	○													○																															
パッファローチキンウィング			○		●	●																																												
フィッシュ&チップス			○		○	●													○																															
2種野菜のフリット			○																																															
ハーブローストチキン																																																		
ボルチーニ茸のクリームパスタ			○		○	○																																												
<b>【BRONZE COURSE / ¥5,500】</b>																																																		
ブロシュート			○		○	○																																												
パテドカンパーニュ			○		○	○						○																																						
モルタデッラソーセージ																																																		
3色ビクルス						●																																												
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																																																		
パッファローチキンウィング			○		●	●																																												
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			●			●																																												
シーフードバエリア	○		○			○					○																																							
<b>【AMBER COURSE / ¥7,700】</b>																																																		
車海老のマリネ	○					●																																												
鮮魚のカルパッチョ キャビア添え					●	●																																												
フォアグラのボルベッターネ			○		○	○																																												
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				●											○																																			
オマール海老のパエリア	○		○			○					○																																							
<b>【DESSERT】</b>																																																		
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			○		○	○	○																																											
<b>【GIRL'S PLAN】</b>																																																		
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 <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	
ブロシユート			○		○	○																○									
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アフレッド			○		○	○	○					○															○			※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...キャロラベ	
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ブロシユートサラダ..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 〈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	がじゅー アツ	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					●																											
バテドカンパニニ			○		○	○						○									○		○									
フロシユート			○		○	○																	○									
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〜グラナダ〜			○		●	●																										
パッファローチキンウィング			○		●	●															○											
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	がじゅー アツ	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		
和牛ときのこのラグーソースタリアテッレ			○		○	○								○						○	○										

※ ●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