

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		
ドライフルーツ盛り合わせ																																					
コンビーフ&マッシュポテトのリセット			○		○	○								○																					小麦・大豆…クラッカー 小麦…メルバトースト		
自家製 無花果とレースンバター			●								○								●								○										
オイルサーディン			●																○																		
オリーブ盛り合わせ																																					
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ピネガー使用	
パテドカンパニー			○		○	○						○									○		○														
プロシュート			○		○	○																○		○													
野菜スティック パーニャカウダ			○			○													○																パーニャソース…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〜グラナダダーノ〜			○		●	●																													卵、乳…グラナダダーノ		
トリュフ香るフレンチフライ			○		●	●																															
スパイシーチキンウイング					○	○													○																		
バッファ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			○		○	○								○					○		○		○												※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						○								○																							
ボルチーニ菓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					○	○																															
本日のアイスクリーム					○	○	○																												○	※ピスタチオのアイスにて記入	
CBブルドビーフバーガー			○		○	○					●								○	○			●												○	オレンジ…キャラバ りんご…マヨネーズ	
CB/ハラペーニョタルタルフィッシュバーガー			○		○	○					●								○	○			●														

アレルギー原材料一覧表 〈シーズンal・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							
4層きのこ和牛のラグーショートパスタ			○			○								○						○	○															

※ ●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

アレルギー 原材料一覧表 〈グランدمENU〉

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									
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	
ドライフルーツ盛り合わせ																																					
コンビーフ&マッシュポテトのリエット			○		○	○								○																						小麦・大豆…クラッカー	
自家製 無花果とレーズンバター			●								○								●	○								○								小麦…メルバトースト	
オイルサーディン			●																	○																	
オリーブ盛り合わせ																																					
彩り野菜のバーニャカウダ																				○																	
プロシュート			○		○	○																															
パテドカンパニョ			○		○	○						○											○														
フィッシュ&チップス			○		○	●														○	○												●			乳、りんご…タルタルソース	
パッパアローチキンウイング			○		●	●														○	○															卵、乳…ゴルゴンソース	
スパイシーチキンウイング					●	●													○																		
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	
トリュフ香るフレンチフライ			○		●	●																															
キャビア			●																	●																小麦・大豆…クラッカー	
バゲット			○																																		
和牛のカルパッチョ			●		●	●								○						●																	
ホワイトアスパラガスと生ハムのサラダ			●		●	●														●								●								大豆、豚肉、りんごはソース由来	
やんばるベーコンとロメインレタスシーザーサラダ			○		○	○														○																小麦、大豆…クルトン	
ブラータチーズのカプレーゼ						○																															
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種トマトのベンネアラビアータ			○		○	○																															
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			○		○	○								○						○	○																
グリルソーセージ			○		○	○																															
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			●			○																															
3色ビクルスの盛り合わせ					●																																小麦…全粒粉クラッカー
ビクルスの盛り合わせ					●																																ビクルス液にアップルビネガー使用
燻製ミックスナッツ	▲		▲		▲	▲	○					○			○																			○			▲は製法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			○		○	○	○																														
本日のアイスクリーム					○		○																												○		※ピスタチオのアイスにて記入
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			○		○	○																															
ボンゴレビアンコ			○		○	○																															
ベリーワッフル			○		○	○																															
チョコバナナワッフル	▲		○		○	○	○																														
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
本日のアイスクリームは季節等により変更ありの為スタッフまでお問合せください

※ ●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 <コースメニュー>

メニュー名	特定原材料7品目							特定原材料に該当するもの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																														
ホルチーニ貫のクリームパスタ			○		○	○															○									
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	▲	▲	○		▲	○			▲					○					▲	○			▲							
和牛のロティ・季節野菜のグリル添え			●		●	●								○						●						●				
本日のチーズケーキHOLIC			○		○	○																								
【OAK COURSE / ¥3,300】																														
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			○		○	○														○			●				○			
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						●															○									
ホルチーニ貫のクリームパスタ			○		○	○															○									
【BRONZE COURSE / ¥5,500】																														
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																														
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	○		○		○	○			○												○									
【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			●		○	○															○						○			
ホタテのミキユイ バジル風味						●																								
生ハムと季節のフルーツ													●										○		●		●			
社囃のグラチネ トリュフバター						○																								
ズッパ・アクアパッツァ	●																													
和牛のロースト					●	●								○						●			●				●			
オマール海老のバエリア	○		○		○	○			○												○									
【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い合わせください 03-5422-1094