

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 プルドビーフバーガー			○		○	○														○	○									
L ハラペニョタルタルフィッシュバーガー			○		○	○					●									○	○					●			オレンジ…キャロラベ	
L 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み			○			○								○						○	○								りんご…マヨネーズ	
ハーブソースチキン						●															○								乳…マッシュポテト	
ソーセージ盛り合わせ			○																			○								
有頭エビのアヒージョ	○		●			●								●						●		●								小麦…メルバトースト、その他●は
4種のきのこのアヒージョ			●			●								●						●		●								チョリソー
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ット			○		○	○														○	○									
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
カラマリフリット			○						○																					
プロシュート			○		○	○																	○							
マッシュルームピンチョス						○								○								○								すべてチョリソー
パ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
レバーペースト			●		○	○																								小麦…メルバトースト
パテ カンパニョ			○		○	○					○										○		○							
フレンチフライ〜グラナダダーノ			○		●	●																								卵、乳…グラナダダーノ
バゲット			○																											
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
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					●																					○				ピクルス液にアップルピネガー使用
揚げミックスナッツ	▲		▲		▲	▲	○				○				○													○	▲は製造上のコンタミネーション	
セレクトチーズの盛り合わせ			●			○																								小麦…全粒粉クラッカー
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			○		○	○					○																○			※ヘーゼルナッツ注意
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			○		○	○													○				●				○																
パ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】																																											
プロシュート			○		○	○																		○																			
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																																											
パ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ピネガー使用	
パテドカンパニユ			○		○	○					○										○		○													
プロシュート			○		○	○																	○													
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			○		○	○																														
ブレンチフライ〜グラナダノ〜			○		●	●																														卵、乳…グラナダノ
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			○		○	○								○									○													※グラッ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			○			○								○																						
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								
スパイスチキンとゴルゴンゾーラタコス	▲		▲		○	○	●					●			●						○																▲は製造上のコンタミネーション
ボークカルナードタコス	▲		○			○	●				○	●			●					○	○																▲は製造上のコンタミネーション
タコスチップスwithワカモレ&サルサ			▲																																		▲は製造上のコンタミネーション
チリコンカンwithサワークリーム						○								○									○														

※ ●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