

## 和食夕食セットメニュー「アレルゲン」

2026年1月～あじ彩

メニュー名	特定原材料(8品目)								備考
彩り小会席	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	カニ	くるみ	
先付け(その日の物)			●						無し
向付(二種類)									無し
向付(おつくり醤油)			●						無し 軽・昆布だし
石焼(長崎和牛・ヤングコーン・エリンギ・アスパラ・バター)	●								
石焼のたれ(おろしポン酢・小ねぎ)			●						
石焼のたれ(グレイビーソース)			●						牛肉・豚肉・りんご・玉ねぎ
蒸し物(茶碗蒸し)	●		●			●			鶏肉・魚貝エキス・蒲鉾・椎茸・銀杏
天婦羅(対馬産穴子・野菜・大根おろし・生姜おろし)	▲油	▲油	●			▲油			卵は揚げ油にエキス有り
天婦羅(天つゆ)			●						無し 軽・昆布だし
白御飯									無し
赤出汁(巻き鮭・若芽・三つ葉・山椒粉)			●						無し 軽・昆布だし
漬物二種(その時)			●						無し
アイスクリーム(抹茶・苺・バニラ)のいづれか	●	●							
ウエハース	●	●	●						無し

1・2月あじ彩(精)会席	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
先付け 数の子雲丹和え	●		●						鰯の卵・軽・昆布・雲丹
甘鯛唐墨焼	●								甘鯛・ボラの卵・軽・昆布
干し葡萄抹茶カステラ	●		●						魚のすり身・干し葡萄・抹茶
島原産鶴治部煮 前菜			●						鶏・片栗・軽・昆布
海老手巻寿司						●			片栗・酢・軽・昆布
チーズ黄金焼き			●	●					チーズ
大村湾もずく	●	●				●			軽・昆布・酢・塩・ブチトマト
変わり土瓶蒸し			●						軽・昆布
吸物 蛤真丈	●								蛤・蠣・昆布・魚のすり身・筍・人参・菜の花・柚子
金糸卵	●	●	●						
鳥賀黄身和え 刺身	●		●						鰯・烏賀・胡麻
お造り醤油			●						軽・昆布
煮代 対馬産穴子鍋			●						椎豆富・湿地・牛蒡・水菜・人參 粟穀
合肴 若草茶碗蒸し	●		●						鰯・椎茸・焼白玉・もち米
花鮓			●						
台の物 太刀魚鳴門揚	●	▲油	●			▲油	▲油		
躑躅唐	▲油	▲油	▲油			▲油	▲油		
赤パプリカ	▲油	▲油	▲油			▲油	▲油		
あご塙 食事			●						焼きあご粉末・塩・鶏エキス
茎若芽鶏出汁茶漬け 香の物 漬け物二種			●			●			茎若芽・鶏・梅しらず・大葉
水菓子 ワインゼリー掛け									苺・若桃・オレンジ・ミント・白ワイン

長崎和牛小会席	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
先付け(その日の物)			●						
向付け(二種盛り)									
向付け(おつくり醤油)			●						軽だし・昆布だし
台の物(長崎和牛・ヤングコーン・エリンギ・ビーマン・バター)	●								
台の物たれ二種(おろしポン酢・小ねぎ)			●						
台の物たれ二種(グレイビーソース)			●						牛肉・豚肉・りんご・玉ねぎ
蒸し物(茶碗蒸し)	●		●			●			鶏肉・魚貝エキス・蒲鉾・椎茸・銀杏
白ご飯									
赤出汁(若芽・鮭・三つ葉・山椒粉)			●						軽だし・昆布だし
香の物(二種盛り)			●						
アイスクリーム(抹茶・苺・バニラ)のいづれか	●	●							
アイスクリームの飾り(ブリュエフラー)	●	●	●						

にぎわい御膳	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
先付け(その日の物)			●						
煮物(豚の角煮・小芋煮・牛蒡煮・ブロッコリー・辛子)			●						鰹だし・昆布だし
蒸し物(茶碗蒸し)	●		●			●			鶏肉・魚貝エキス・蒲鉾・椎茸・銀杏
揚物(海老・季節野菜三種)天ぷら	▲油	▲油	●			●			
揚物(天出汁・大根おろし・生姜おろし)			●						鰹だし・昆布だし
寿司ネタ五種類(海老・平政・鮓・鯛・いくら)			●			●			
寿司がり			●						
寿司醤油			●						鰹だし・昆布だし
赤出汁(若芽・鮭・三つ葉・山椒粉)			●						鰹だし・昆布だし
アイスクリーム(抹茶・苺・バニラ)のいすれか	●	●							
アイスクリームの飾り(ブチュエフラー)	●	●	●						

九十九島ひらまさ御膳	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
先付け 季節の先付け(一種)	/	/	/	/	/	/	/	/	
向付 向付け刺身(二種)大根ケン・大葉・山葵									生魚
お造り醤油				●					鰹節・昆布だし
鍋 物 九十九島産ひらまさ(野菜・豆腐・しゃぶ餅・葛切り)									
梅 檻 出汁(オリーブオイル・レモン・ブラックペッパー)			●						鰹節・昆布だし
揚 物 海老と野菜の天婦羅	▲油	▲油	●			●			
抹茶塩									
御 飯 白ご飯									
香の物 漬物二種				●					昆布
水菓子 アイスクリーム(バニラ・抹茶・ストロベリー)	●	●							

味わい御膳	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
先付け(その日の物)			●						
向付け(二種盛り)									
向付け(おつくり醤油)			●						鰹だし・昆布だし
焼物(長崎和牛西京焼き・寒天・カリフラワー甘酢漬け)			●						
蒸し物(海老芋饅頭)			●						
蒸し物(抹茶庵)			●						鰹だし・昆布だし
揚物(海老・季節野菜三種)長崎天ぷら	●	▲油	●			●			
酢の物(大村湾もずく酢・トビ子・針生姜・合わせ酢)			●						鰹だし・昆布だし
味御飯(時季)			●						鰹だし・昆布だし
赤出汁(若芽・鮭・三つ葉・山椒粉)			●						鰹だし・昆布だし
香の物(二種盛り)			●						
アイスクリーム(抹茶・苺・バニラ)のいすれか	●	●							
アイスクリームの飾り(ブチュエフラー)	●	●	●						

対馬産穴子一本揚げ御膳	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	カニ	くるみ	
先付け(その日の物)			●						無し
天婦羅(対馬産穴子・野菜・大根おろし・生姜おろし)	▲油	▲油	●			▲油			卵は揚げ油にエキス有り
天婦羅(天づゆ)			●						無し 鰹・昆布だし
向付(二種類)									無し
向付(おつくり醤油)			●						無し 鰹・昆布だし
豚の角煮(野菜煮)			●						無し 鰹・昆布だし
白御飯									無し
赤出汁(巻き鮭・若芽・三つ葉・山椒粉)			●						無し 鰹・昆布だし
漬物(その時)				●					無し
アイスクリーム	●	●							無し
ウエハウス	●	●	●						無し

近海産鱈の一本造り御膳	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
先付け(その日の物)			●						
向付け(鰯と三種盛り)									
向付け(おつくり醤油)			●						鰹だし・昆布だし
揚物(海老・季節野菜三種)天ぷら	▲油	▲油	●			●			
揚物(天出汁・大根おろし・生姜おろし)			●						鰹だし・昆布だし
白ご飯									
赤出汁(若芽・鮭・三つ葉・山椒粉)			●						鰹だし・昆布だし
香の物(二種盛り)			●						
アイスクリーム(抹茶・苺・バニラ)のいすれか	●	●							
アイスクリームの飾り(ブチュエフラー)	●	●	●						

長崎卓袱御膳	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
先付け(その日の物)			●						
向付け(二種盛り)									
向付け(おつくり醤油)			●						鰹だし・昆布だし
煮物(豚の角煮・小芋煮・牛蒡煮・ブロッコリー・辛子)			●						鰹だし・昆布だし
揚物(海老ハッシュ・しし唐)	●	▲油	●			●			鰹だし・昆布だし
酢の物(大村湾もずく酢・トビ子・針生姜・合わせ酢)			●						鰹だし・昆布だし
味御飯(時季)			●						鰹だし・昆布だし
赤出汁(若芽・鮭・三つ葉・山椒粉)			●						鰹だし・昆布だし
香の物(二種盛り)			●						
梅椀(おしるこ・白玉団子・けしのみ)			●						
梅椀(塩昆布)			●						

お子様御膳	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
ジュース(オレンジ・アップル)のいすれか									りんご
コーンボタージュスープ		●	●						鶏肉・豚肉・ホタテエキス
洋皿(ミニハンバーグ・デミグラソース・ブロッコリー)	●	●	●						鶏肉・豚肉・牛肉
海老フライ	●	●	●			●			
豚ヒレカツ	●	●	●			▲油			豚肉
ミニハッシュポテト	▲油	▲油	▲油						
生野菜サラダ(サニーレタス・胡瓜・ベティートマト)									
タルタルソース	●								
蒸し物(茶碗蒸し)	●		●			●			鶏肉・魚貝エキス・蒲鉾・椎茸・銀杏
白ご飯									
ふりかけ	●	●	●						魚介エキス
果物(二種盛り)									
アイスクリーム(抹茶・苺・バニラ)のいすれか	●	●							
アイスクリームの飾り(ブチウエファー)	●	●	●						

単品料理	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
天婦羅盛り合わせ(海老三本・季節野菜五種) 1,500円	▲油	▲油	●			●			
揚物(天出汁・大根おろし・生姜おろし)			●						鰹だし・昆布だし
お造り三種盛り 1,200円									
向付け(おつくり醤油)			●						鰹だし・昆布だし
長崎名物豚の角煮 1,300円			●						鰹だし・昆布だし
蒸し物(茶碗蒸し) 400円	●		●			●			鶏肉・魚貝エキス・蒲鉾・椎茸・銀杏
晩酌セット小鉢三種盛り(その日の物) 1,800円			●						

メニュー内容は一部変更になることもありますのでご了承ください。

★ アレルギー物質(アレルゲン)を含む7品目を調理材料として使用しているメニューに『●』印を表示しております。

★ 製造元でのコンタミネーションにつきましては、製造元からの情報に基づき『▲』印を表示しております。

★ ドレッシング等は普段使用されるものをお持込されることをお勧めいたします。

★ ○イネグレット…少人数であれば対応可。(白ワイン・ヴィネガー、オリーブ油、マスタード、塩、白こしょう)

店内調理器具・食器・揚げ油は使い分けいたしておりません。他のメニューと同一の厨房で調理しております。従いまして加工又は調理過程において、

★ アレルゲンが微量に混入する可能性もございます。

一コンタミネーションとは—

原材料としては使用していないにも関わらず、食品を製造する際にごく微量のアレルギー物質が意図せず混入してしまうことをいいます。