

2025年 朝食buffet 8大アレルギー成分表（洋食）									
		特定原材料(8品目)							
カテゴリー	メニュー名		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
温かいお料理	ボークウィンナー		▲	▲	▲			▲	▲
	ソーセージステーキ		●	●					
	ベーコン		●	●	▲			▲	▲
	スクランブルエッグ		●	●	●				
	フライエッグ		●						
	フライドポテト				●				
	バターコーン			●					
	モーニングカレー		●	●	●				
	季節の温野菜								
	スパゲティ(和風)	日替わり			●				▲
	スパゲティ(トマトソース)		●	●	●			▲	▲
	スープ(ミネストローネ)	日替わり	●	●	●			▲	▲
	スープ(ポタージュ)		●	●	●			▲	▲
ライブキッチン	エビピラフ	日替わり	●	●	●			●	
	チキンライス			●					
	デミグラスソース		▲	●	●		▲	▲	▲
	ブレンオムレツ		●	●					
	レタス								
	きゅうり								
	ブティマト								
	海藻サラダ							●	●
	ツナ								
	豆サラダ								
	ポテトサラダ	日替わり	●	●	●				
	スパゲティサラダ		●		●				
	シーザードレッシング		●	●	●				
ドレッシング	胡麻ドレッシング		●	●	●				
	柚子ドレッシング				●				
パン	クロワッサン		●	●	●				
	パン オショコラ		●	●	●				
	ミニ食パン		●	●	●				
	ミルクパン		●	●	●				
	カスタードデニッシュ		●	●	●				
	イチゴブレッド		●	●	●				
	アーモンドヘーゼルナッツ		●	●	●				
ジャム	イチゴジャム								
	ブルーベリージャム			●					
	バター			●					
シリアル	マーガリン			●					
	コーンフレーク			▲	▲				
	チョコクリスピー			●	▲				
フルーツ	バナナ								
	パイナップル								
	オレンジ								
	ライチ								
	グレープフルーツ								
	ガトーティラミス	日替わり	●	●	●				
	季節のガトー		●	●	●				
	ワッフル	日替わり	●	●	●				
	パンケーキ		●	●	●				
	コーヒージェリー	日替わり							
	季節のゼリー								
	フルーツカクテル								
	ソフトクリーム		▲	●					
	ヨーグルト			●					
	パンプディング		●	●	●				
	ブルーベリーソース								
	フロストシュガー								
お飲み物	ホットコーヒー								
	アイスコーヒー（夏季限定）								
	オレンジジュース								
	アップルジュース								
	グレープ フルーツジュース								
	烏龍茶								
	グリーンスムージー								
	トマトジュース								
	牛乳			●					

★ 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8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ちいただきますことをお勧めいたします。

◎ ヴィネグレット・・・少数であれば対応可。(白ワインヴィネガー、オリーブ油、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。

ーコンタミネーションとはー

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。

2025年 朝食buffet 8大アレルギー成分表（和食）									
		特定原材料(8品目)							
カテゴリー	メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
鉢盛	鰯のたたき			●					
	柚子明太子 (日替わり)	※すけとうだらの卵							
焼物	鯖の味噌干し (日替わり)								
	鯖の塩焼き (日替わり)								
御飯	白ご飯								
漬物	梅干し								
	寒風干大根のつけもの			●					
	野沢菜			●					
	味高菜			●					
	ザーサイ			●					
味噌汁	味噌汁			●					
	葱								
	巻き麩			●					
	わかめ								
	あごだし海苔			●					
	納豆			●					

- ★ 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8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ちされることをお勧めいたします。

◎ヴィネグレット・・・少人数であれば対応可。(白ワインヴィネガー、オリーブ油、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。

ーコンタミネーションとはー

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。

2025年 朝食buffet 8大アレルギー成分表（長崎じげもん）									
		特定原材料(8品目)							
カテゴリー	メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
鉢盛	長崎かんぼこ 鰯バーグ（鰯・鰹・ホッケ・ワカメ・野菜）	●		▲			▲	▲	
	長崎かんぼこ 丸天（スケソウダラ・エソ）			▲			▲	▲	
	長崎かんぼこ エソ天（スケソウダラ・エソ）			▲			▲	▲	
	冷や奴								
	あご出汁醤油			●					
	浦上そばろ	●	●	●			●	●	
	あごだし玉蒸し	●		●					
	あごだしとろろ（日替わり）			●					
	鰹フライ			●					
	・タルタルソース	●							
	・ウスターソース								
御飯	長崎県産天然鯛炊き込みご飯			●					
	九十九島ひらまさ出汁（温出し）			●					
	・玉あられ								
	・塩昆布			●					
	・山葵								
	そのぎ抹茶粥								
	・有明海苔の佃煮			●					
麺料理	五島うどん（日替わり）			●					
	島原そうめん（日替わり）			●					
	九十九島ひらまさ出汁（温出し）			●					
	・小葱								
	・柚子胡椒								
	長崎皿うどん	●	●	●					
	皿うどん麺			●					
デザート	長崎カステラ	●	●	●					
	島原名物かんざらし								
ドリンク	びわ茶								

★ 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8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ちされることをお勧めいたします。

◎ヴィネグレット・・・少人数であれば対応可。（白ワインヴィネガー、オリーブ油、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。

ーコンタミネーションとはー

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。