

ホテル日航ハウステンボス			ディナーbuffeアレルギー									
X ‘masディナーbuffe												
			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	備考	
冷たい料理	チキンとブロッコリーのサラダ											
	クリスマスカラーのサラダ カプレーゼ			●								
	デリースメゾンとコールミートの盛り合わせ		●	●							ゼラチン	
	・辛口マスタード											
	・粒マスタード											
	・ソース・オローレ		●		●							
	エスカベッシュ				●							
	長葱のハチミツマリネと鴨のスモーク										はちみつ	
	ピーツとじゃがいものサラダ		●		●							
	サラダバー											
	トッピング											
	・皿うどん類				●							
	・バジルペースト			●								
	・粉チーズ			●								
	・クルトン		▲	●	●							
	・フライドガーリック											
	ビネガー											
	・白ワインビネガー											
	・赤ワインビネガー											
	・バルサミコ酢											
	国産牛ローストビーフ				●							
	・レホール											
	牛肉の赤ワイン煮込み「buff・ブルギニオン」		▲	●	●		▲	▲	▲			
	ローストチキン											
	・オレンジソース			●								
	島原鶏のクリーム煮 ヴァレ・ドージュ風			●								
	長崎県産魚のブイヤベース								●			
	五島産きびなごのフライ				●							
	チーズフォンデュ											
	・フォンデュソース			●	●							
	・バゲット				●							
	・人参											
	・じゃがいも											
	・ズッキーニ											
	季節野菜のグラタン			●	●							
	ミックスパエリア							●				
	ピザ ラヴァンドル風			●	●							
	スパゲティ カルボナーラ		●	●	●			▲	▲			
	コーンクリームスープ			●								
	・クルトン		▲	●	●							
	・パセリ											
	ビーフカレー		●	●	●							
	トッピング											
	・フライドオニオン				●							
	・アーモンドスライス		▲	▲	▲		▲	▲				
	・ミックスビーンズ											
	・レーズン		▲	▲	▲		▲	▲				
	・チーズ			●								
	らっきょう											
	福神漬け				●							
	ライス											
キッズメニュー	焼きちゃんぽん		▲	●	●			▲	▲			
	エビフライ		●		●			●				
	チキンリング				●							
	フライドポテト											
	煮込みハンバーグ		▲	●	●		▲	▲	▲			
	ヴィネグレット											
	胡麻ドレッシング		●	●	●							
	和風ドレッシング											
	オニオンドレッシング											
	ソフトロール		●	●	●							
	バゲット				●							
	パン・ド・カンパニュ				●						はちみつ	
ジャム	イチゴジャム											
	ブルーベリージャム											
バター	バター			●								
マーガリン	マーガリン			●								

	～デザート～	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
アン ト ル メ	苺のショートケーキ	●	●	●						
	ブリュッレ・ノエル	●	●	●						
	クリームブリュレ	●	●							
	季節のタルト	●	●	●						
	季節のムース	●	●	●						
グ ラ ス	白ぶどうゼリー									
	ババロアショコラ	●	●							ゼラチン
小 菓 子	シュトレーレン	●	●	●		▲	▲		▲	
	紅茶クッキー	●	●	●						
フ ル ー ツ	オレンジ									
	ライチ									
	キウイ									

★ 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、ニンニク、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いません。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。