

ホテル日航ハウステンボス		ディナーブッフェアレルゲン								
		X 'masディナーブッフェ								
カテゴリー	メニュー名	特定原材料(8品目)							備考	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
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 カブレーーゼ		●							
	テリースメソンドコールミートの盛り合わせ	●	●							ゼラチン
	・辛口マスターード									
	・粒マスターード									
	・ソース・オロール	●	●							
	エスカベッシュ		●							
	長葱のハチミツマリネと鶏のスマーキー									
	ピーツとじゃがいものサラダ	●	●							はちみつ
	サラダバー									
	トッピング									
	・皿うどん麺		●							
	・バジルベースト		●							
	・粉チーズ		●							
	・クルトン	▲	●	●						
	・フライドガーリック									
	ピネガー									
国産牛ローストビーフ	・白ワインピネガー									
	・赤ワインピネガー									
	・パレスミコ酢									
	国産牛ローストビーフ		●							
	・レホール									
	牛肉の赤ワイン煮込み「ブッフ・ブルギニヨン」	▲	●	●		▲	▲	▲		
	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									
	・オニオンドユーズ		●	●						
	・パゲット		●							
	・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		●	●						
	スペゲティ 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									
キッズメニュー	・フライオニオン				●					
	・アーモンドスライス	▲	▲	▲		▲	▲			
	・ミックスピーンズ									
	・レーズン	▲	▲	▲		▲	▲			
	・チーズ		●							
	らっきょう									
	福神漬け		●							
	ライス									
	焼きちゃんぽん	▲	●	●			▲	▲		
	エビフライ	●	●	●			●			
ドレッシング	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									
パン	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									
ジャム	ソフトロール	●	●	●						
	パン				●					
	パン・ド・カンバーニュ				●					はちみつ
パター	イチゴジャム									
	ブルーベリージャム									
マーガリン	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	●	●	●					
	ブッシュド・ノエル	●	●	●					
	クレームブリュ	●	●						
	季節のタルト	●	●	●					
	季節のムース	●	●	●					
グラス	白ぶどうゼリー								
	パパロアショコラ	●	●						ゼラチン
小葉子	ショトレン	●	●	●	▲	▲		▲	
	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込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。
- 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。