

ホテル日航ハウステンボス		ウィークエンドディナーbuffetアレルギー									
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	トラウトサーモンのマリネ レモン添え			●							
	テリーヌメゾン オリーブ添え										
	・テリーヌ・ド・ポーク	●	●	▲			▲	▲			ゼラチン
	・テリーヌ・ド・ヴォライユ	●	●	▲			▲	▲			ゼラチン
	・ソース・オロール	●		●							ソース3種はコールミートと兼用で使用
	・辛口マスタード										
	・粒マスタード										
	フランス産生ハムと季節のフルーツ										
	サラダチキンと彩り野菜のサラダ			●							ハチマツ
	ポークリエットとコールミートの盛り合わせ										
	・ポークリエット		●	●							
	・ピアンソーセージスライス										
	・イタリアンハム										ゼラチン
	小海老とブロッコリーのサラダ ヨーグルト風味	●	●	●				●			
	サラダバー										
	<b>トッピング</b>										
	・皿うどん麺			●							
	・バジルペースト		●								
	・粉チーズ		●								
	・クルトン	▲	●	●							
	・フライドガーリック										
	<b>ピネガー</b>										
	・白ワインピネガー										
	・赤ワインピネガー										
・バルサミコ酢											
キッズメニュー	国産牛ローストビーフ			●							
	・レホール										
	長崎県産豚ロース肉のロティ ポテト添え										
	・辛口マスタード										
	・粒マスタード										
	鶏胸肉のグリユ 季節野菜添え										
	長崎県産天然鯛のポワレ バジルソース		●								
	・バジルソース		●								
	五島産きびなごのフライ			●							
	・タルタルソース	●									
	・レモン										
	小籠包		●	●							ゼラチン
	・ボン酢			●							
	・からし										
	季節野菜のキッシュ	●	●	●			▲	▲			
	ブロッコリーとキャベツのソテー										
	ジャガイモのミートソースグラタン		●	●							
	きのこ類のピラフ		●	●							
	ピザ ラヴァンドル風	●	●	●			▲	▲			
	アスパラガスとベーコンのクリームスパゲッティ	●	●	●			▲	▲			
	ポタージュスープ		●								
	・パセリ										
	・クルトン	▲	●	●							
	ビーフカレー	●	●	●							
<b>トッピング</b>											
・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			●								
ライス											
長崎焼きちゃんぽん	●	●	●			▲	▲				
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	●	●	●		▲	▲	▲				

