

～デザート～		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	
アン ト ル メ	日替わり ガトー	●	●	●							
	日替わり ムース	●	●	●							ゼラチン
	日替わり タルト	●	●	●							
	クレームブリュレ	●	●								
ア イ ス	ミルクセーキ	●	●								
	チョコレートアイス	●	●								
	ベリーとヨーグルトのソルベ		●								
小 菓 子	焼菓子(マドレーヌ・フィナンシェ・パウンドケーキなど)	●	●	●							
グ ラ ス	ゼリー										日替わりメニューですので、スタッフに確認ください。
	クーブ										
フ ル ー ツ	フルーツ3種										
和 食 あじ彩より		特定原材料(8品目)									備考
メニュー名		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	
向付	九十九島産ヒラマサ										
	大根・つのまた(海藻)										
	山菜										
	たまり醤油(既製品)			●							
御飯	白鉄火巻き			●							
	がゆ			●							
天婦羅	厨房より提供										
	海老天婦羅	▲油	▲油	●			●				
	野菜(二種類)	▲油	▲油	●			▲油				
	キャノーラ油(菜種油)										
	おいしいてんぷら粉			●							
	長崎抹茶塩										
煮物	大根鶏そばろ煮			●							
汁物	赤出汁(巻き麩・若芽・葱)			●							
漬物	大根の味噌漬			●							

★ 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9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。