

カテゴリー	メニュー名	特定原材料(7品目)							その他				大豆	その他	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	胡麻	魚介エキス	牛肉エキス	ニンニク			
ホット	ポークウインナー(アルトバイエルン)	▲	▲	▲											
	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		●												
	皿うどん	●	●	●						●				●	
	皿うどん麺			●										●	
	モーニングカレー	●	●	●					●		●	●		●	
	ピラフ	●	●	▲			▲	▲						●	
	お粥														
	温野菜(ブロッコリー) 日替わり														
	温野菜(カリフラワー) 日替わり														
	スパゲティ(和風) 日替わり			●					●					●	
	スパゲティ(ミートソース) 日替わり			●							●			●	
スパゲティ(トマトソース) 日替わり	▲	▲	●			▲	▲			●			●		
スープ(ミネストローネ) 日替わり	●	●	●			▲	▲			●			●		
スープ(ポタージュ) 日替わり	●	●	●			▲	▲			●			●		
ライブ	プレーンオムレツ	●	●												
サラダ	レタス														
	きゅうり														
	ブレイトマト														
	海藻サラダ								●						
	ツナ												●		
	豆サラダ												●		
ドレッシング	シーサードレッシング	●	●	●							●		●	豚肉	
	胡麻ドレッシング	●	●	●				●							
	柚子ドレッシング			●									●	鶏肉	
パン	クロワッサン	●	●	●											
	チョコデニッシュ			●									●		
	パン・オ・レザン	●	●	●											
	ミニ食パン	●	●	●									●		
	イチゴジャム														
	ブルーベリージャム														
	バター		●											●	
マーガリン	●												●		
シリアル	コーン														
	チョコ		●										●		
フルーツ	バナナ														
	パイナップル														
	みかん														
	ライチ														
	フルーツカクテル														
デザート	抹茶ケーキ	●	●	●									●		
	パンケーキ	●	●	●									●		
	ヨーヒーゼリー(日替わり)														
	フルーツゼリー(日替わり)														
	ソフトクリーム		●												
	ヨーグルト		●												
ドリンク	ブルーベリーソース														
	ホットコーヒー														
	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														
	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7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、マスタード、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す。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。

カテゴリー	メニュー名	特定原材料(7品目)							その他			ニンニク	大豆	その他	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	胡麻	魚介エキス	牛肉エキス				
鉢盛	マスの子醤油漬			●									●		
	西海産ゆで干し大根煮			●									●	鰹節・昆布	
	根菜と隠元の金平			●					●				●		
	厚揚げ煮:日替り		●	●									●	鰹節・昆布	
	蓮根旨煮:日替り			●									●	鰹節・昆布	
	かぼちゃ煮:日替り			●									●	鰹節・昆布	
	筍土佐煮:日替り			●							●		●	鰹節・昆布	
小鉢盛	柚子明太子														
焼物	鰹のすり身カツ揚げ	●	●	●				▲	▲				●		
	マスの塩焼き:日替り														
	鯖の味噌干し:日替り			●									●	鯖	
御飯	白ご飯														
	十六雑穀米												●		
漬物	梅干し												●		
	うまかですたい			●					●	●			●	昆布	
	野沢菜			●										鰹節・昆布	
	長崎唐人菜												●		
	ザーサイ			●					●	●			●	鯖・鶏肉・豚肉	
	味噌汁												●	鰹節・昆布	
	葱														
	巻き麩														
	わかめ														
	あごだし海苔			●									●	飛魚エキス	
	納豆			●									●	鰹節・昆布	
	生卵	●													

★ 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7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、マスタード、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す。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。