

2024年 朝食buffet 8大アレルギー成分表（洋食）									
		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
温かい お料理	ポークウインナー	▲	▲	▲			▲	▲	なし
	ソーセージステーキ	●	●						なし
	ベーコン	●	●	▲			▲	▲	なし
	スクランブルエッグ	●	●	●					なし
	フライエッグ	●							なし
	フライドポテト			●					なし
	バターコーン		●						なし
	モーニングカレー	●	●	●					なし
	季節の温野菜								なし
	スパゲティ(和風) (日替わり)	▲	▲	●			▲	▲	なし
	スパゲティ(トマトソース) (日替わり)	▲	▲	●			▲	▲	なし
ライブ キッチン	スープ(ミネストローネ) (日替わり)	●	●	●			▲	▲	なし
	スープ(ポタージュ) (日替わり)	●	●	●			▲	▲	なし
	ブレンオムレツ	●	●						なし
	レタス								なし
	きゅうり								なし
	ブיתיマト								なし
	海藻サラダ						●	●	なし
	ツナ								なし
	豆サラダ								なし
	ポテトサラダ (日替わり)	●	●	●					なし
	スパゲティサラダ (日替わり)	●		●					なし
ドレッシング	シーザードレッシング	●	●	●					なし
	胡麻ドレッシング	●	●	●					なし
	柚子ドレッシング			●					なし
	クロワッサン	●	●	●					なし
	パン オ ショコラ	●	●	●					なし
	ミニ食パン	●	●	●					なし
	ミルクパン	●	●	●					なし
	カスタードデニッシュ	●	●	●					なし
	イチゴブレッド	●	●	●					なし
	アーモンドヘーゼルナッツ	●	●	●					なし
	イチゴジャム								なし
パン	ブルーベリージャム		●						なし
	バター		●						なし
	マーガリン		●						なし
	コーンフレーク		▲	▲					なし
	チョコクリスピー		●	▲					なし
	バナナ								なし
	パイナップル								なし
	オレンジ								なし
	ライチ								なし
	グレープフルーツ								なし
	ガトーフリーズ (日替わり)	●	●	●					なし
デザート	ガトーティラミス (日替わり)	●	●	●					なし
	ガトーバッシュン (日替わり)	●	●	●					なし
	ワッフル (日替わり)	●	●	●					なし
	バンケーキ (日替わり)	●	●	●					なし
	コーヒーゼリー (日替わり)								なし
	さくらんぼゼリー (日替わり)								なし
	洋梨のゼリー (日替わり)								なし
	フルーツカクテル								なし
	ソフトクリーム	▲	●						なし
	ヨーグルト		●						なし
	ブルーベリーソース								なし
お飲み物	フロストシュガー								なし
	ホットコーヒー								なし
	アイスコーヒー (夏季限定)								なし
	長崎みかんジュース								なし
	アップルジュース								なし
	グレープ フルーツジュース								なし
	烏龍茶								なし
	トマトジュース								なし
	牛乳		●						なし

★ 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、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。

2024年 朝食buffet 8大アレルギー成分表（和食）

		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
鉢盛	西海産ゆで干し大根と鯨のうま煮			●					なし
	柚子明太子 (日替わり)	※すけとうだらの卵							なし
焼物	鯖の味醂干し			●					なし
御飯	白ご飯								なし
漬物	梅干し								なし
	寒風干大根のつけもの			●					なし
	野沢菜			●					なし
	味高菜			●					なし
	ザーサイ			●					なし
味噌汁	味噌汁			●					なし
	葱								なし
	巻き麴			●					なし
	わかめ								なし
	あごだし海苔			●					なし
	納豆			●					なし

- ★ 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、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。

2024年 朝食buffet アレルゲン一覧（長崎じげもん）

		特定原材料(8品目)								その他			備考
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	胡麻	ニンニク	大豆	
鉢盛	長崎かんぼこ 鰯バーグ（鰯・鰯・ホッケ・ワカメ・野菜）	●		▲			▲	▲	なし			●	
	長崎かんぼこ 丸天（スケソウダラ・エソ）			▲			▲	▲	なし				
	長崎かんぼこ エソ天（スケソウダラ・エソ）			▲			▲	▲	なし				
	浦上そばろ			●					なし			●	飛魚
	あごだし大根煮			●					なし	●		●	飛魚
	あごだし玉蒸し	●		●					なし			●	飛魚
	あごだしとろろ：日替わり			●					なし			●	飛魚
	あじフライ			●					なし			●	
	タルタルソース	●							なし			●	
	ウスターソース								なし			●	
御飯	長崎県産天然鯛炊き込みご飯			●					なし			●	
	温あごだし			●					なし			●	
	・玉あられ								なし				もち米
	・塩昆布			●					なし			●	
	・山葵								なし				
	そのぎ抹茶粥								なし				
	・有明海苔の佃煮			●					なし			●	
	五島うどん：日替わり			●					なし				
	島原そうめん：日替わり			●					なし				
	温あごだし			●					なし			●	飛魚
	・小葱								なし				
	・柚子胡椒								なし				
	長崎皿うどん	●	●	●					なし			●	豚肉・鶏肉・魚介
	皿うどん麺			●					なし			●	
デザート	長崎カステラ	●	●	●					なし				
	カステラパンブディング	●	●	●					なし				
	島原名物かんざらし								なし				
ドリンク	びわ茶								なし				

- ★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、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。