

弊ホテルにおける食物アレルギーについて									
○ レストランの各厨房は、 日常の調理作業において、 特定原材料である「卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ・カシューナッツ」等のアレルギー物質を含む食品や食材を取り扱っており、 同一の調理器具・食用油を使用して調理を行っております。 ○ 調理器具類は十分に洗浄を行っておりますが、 厨房内の施設環境により微量のアレルギー物質が料理に混入する可能性があります。そのため、 弊レストランはアレルギー物質を完全に除去した料理を提供できない施設であることを通知申し上げます。 ○ 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。 ～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。									

あじ彩 夕食セットメニュー									
メニュー名	特定原材料(9品目)								
味わい御膳	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ
先付け(その日の物)			●						
向付け(二種盛り)									
向付け(おつくり醤油)			●						
焼物(長崎和牛西京焼き・寒天・カリフラワー甘酢漬)			●						
蒸し物(海老芋饅頭)			●						
蒸し物(抹茶庵)			●						
揚げ物(海老・季節野菜三種)長崎天ぷら	●	▲油	●			●			
酢の物(大村湾もずく酢・トビ子・針生姜・合わせ酢)			●						
味御飯(時季)			●						
赤出汁(若芽・麩・三つ葉・山椒粉)			●						
香の物(二種盛り)			●						
アイスクリーム(抹茶・苺・バニラ)のいずれか	●	●							
プチウエファー	●	●	●						