

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。

ビアパーティー									
メニュー名	特定原材料(9品目)								
ビアパーティー	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ
アジのタルタル	●		●						
九十九島ひらまのカルパッチョ									
長崎県産魚のエスカベッシュ			●						
長崎県産野菜の南島原産カタクチワシのエタリソース	●	●	●			▲	▲		
大村名物 ゆでピーナツ					●				
アジフライバーガー	●	●	●			▲	▲		
島原鶏モモ肉のコンフィ 半熟卵添え	●								
五島産キビナゴと長崎県産ポテトのフライ			●						
そのぎ抹茶のレムラードソース	●		●						
冷やし島原そうめん			●						
長崎ミルクセーキ	●	●	▲		▲				