

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。										

2026年 夏休みファミリーディナーbuffe										
		特定原材料(9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	カシューナッツ
冷たい料理	トラウトサーモンのマリネ オリーブ添え									
	・トラウトサーモンのマリネ			●						
	・オリーブ									
	サラダチキンと夏野菜のサラダ			●						
	ミモレットチーズのカナッパ	●	●	●						
	エスカベッシュ			●						
	テリーヌメイトとコールミートの盛り合わせ									
	・テリーヌ	●	●	▲			▲	▲		
	・ピアソーセージスライス									
	・イタリアンソーセージスライス									
	・ソース・オロール	●		●						
	・粒マスタード									
	・辛口マスタード									
	トマトの冷たいスープ「ガスパチョ」	●		●						
	サラダバー									
	トッピング									
	・皿うどん麺			●						
	・バジルペースト		●							
	・粉チーズ		●							
	・クルトン	▲	●	●					▲	
	・フライドガーリック									
	ピネガー									
	・白ワインピネガー									
	・赤ワインピネガー									
	・バルサミコ酢									
温かい料理	国産牛ローストビーフ									
	・グレイビーソース			●						
	・レホール									
	長崎県産豚ロース肉のソテー 島原味増風味			●						
	豚肩ロース肉のトマトとチーズの重ね焼き	▲	●			▲	▲	▲		
	鶏モモ肉と季節野菜のみぞれ煮			●						
	天然鯛のボワレ ヴァンプランソース									
	・ヴァンプランソース		●							
	メカジキのヴァーブル バジルソース									
	・バジルソース		●							
	じゃがいものグラタン		●	●						
	長崎名物「トルコライス」									
	・ピラフ		●	●						
	・豚カツ	●		●						
	・スバゲティ	●	●	●			▲	▲		
	・デミグラスソース	▲	●	●		▲	▲	▲		
	五島うどん あごだし									
	・うどん			●						
	・あごだし			●						
	・小葱									
	・柚子ごしょう									
	ピザ ラヴァンドル風		●	●						
	平戸ジビエのボロネーゼソース スバゲティ		●	●			▲	▲		
	ポタージュスープ		●							
	・パセリ									
	・クルトン	▲	●	●					▲	
	ビーフカレー	●	●	●						
	トッピング									
	・フライドオニオン			●						
	・アーモンドスライス		▲			▲			▲	
	・ミックスビーンズ									
	・レーズン	▲	▲	▲		▲	▲		▲	
	・チーズ		●							
	らっきょう									
	福神漬け			●						
	ライス									
キッズメニュー	長崎焼きちゃんぽん	●	●	●			▲	▲		
	エビフライ	●		●			●			
	チキンリング			●						
	フライドポテト									
ドレッシング	煮込みハンバーグ	●	●	●		▲	▲	▲		
	ヴィネグレット									
	胡麻ドレッシング	●	●	●						
	和風ドレッシング			●						
パン	オニオンドレッシング			●						
	ソフトロール	●	●	●						
	バゲット			●						
	パン・ド・カンパーニュ			●						
ジャム & バター	イチゴジャム									
	ブルーベリージャム									
	バター		●							
	マーガリン		●							

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。										

2026年 夏休みファミリーディナーbuffet										
カテゴリー	～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	クレームブリュレ	●	●							
	日替わりガトー	●	●	●						
	日替わりムース	●	●	●						
	日替わりタルト	●	●	●						
グラス	日替わりゼリー(9大アレルギー無し)									
小菓子	焼菓子(マドレーズ・フィナンシェ・バウンドケーキなど)	●	●	●						
フルーツ	フルーツ3種(ライチ・キウイ・グレープフルーツなど)									
氷菓子	ミルクゼーキ	●	●	▲		▲				
	チョコレートアイス	▲	●							
	ベリーヨーグルトソルベ		●							