

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ハロウィンディナーbuffe(10月3日・10日・11日・17日・24日・31日)										
		特定原材料(9品目)								
カテゴリ	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			●						
	デリースメンとコールスートの盛り合わせ									
	・デリース	●	●	▲			▲	▲		
	・ピザソーセージスライス									
	・イタリアンソーセージスライス									
	・粒マスタード									
	・客口マスタード									
	・ソース・オロール	●		●						
	サラダチキンとビーツのサラダ									
	・ビーツドレッシング									
	パンブキンサラダ	●	▲	▲		▲	▲		▲	
	小海老とプロコリーのサラダ ヨーグルト風味	●	●	●			●			
	鴨と長葱のピンチョス シュールージュ添え									
	・シュールージュ									
	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		●							
	・タルトン	▲	●	●					▲	
	・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			●						
	・レモール									
	長崎県産豚ロース肉のロティ									
	豚肩肉とじゃがいもの煮込み		●							
	黒仙しまばら鶏のタンダーチキン		●							
	鶏胸肉のグリエ バジルソース									
	・バジルソース		●							
	佐世保で水揚げされた鯾魚のポワレ									
	・ソース・ヴァンブラン		●							
	メカジキのアンチョビ風味のトマトソース									
	南瓜とさつまいものグラタン		●	●						
	ピラフ オートンヌ		●							
	ビザ カプリチオザ(スタッフまでお尋ねください)		●	●						
	ブラウンスソースのクリームスベガティ	▲	●	●		▲	▲	▲		
	パンブキンポタージュスープ		●							
	・パセリ									
	・タルトン	▲	●	●					▲	
	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	▲	▲	▲		▲	▲		▲	
	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									
	煮込みハンバーグ	●	●	●		▲	▲	▲		
ドレッシング	グイネグレット									
	胡麻ドレッシング	●	●	●						
	和風ドレッシング			●						
	オニオンドレッシング			●						
パン	ソフトロール	●	●	●						
	バゲット			●						
	パン・ド・カンパニュ			●						
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		●							
カテゴリ	～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	ほうじ茶のクリームブリュレ	●	●							
	ガトーショコラ	●	●	●						
	パンブキンレアチーズ	●	●	●						
	カシスとホワイトチョコのムース	●	●	●						
	库梨のタルト	●	●	●						
グラス	赤ぶどうのゼリー									
	パンナコッタ		●							
小菓子	桃菓子(マドレーヌ・フォンランジュ・バウンドケーキなど)	●	●	●						
フルーツ	冷凍ぶどう									
	クワイ									
	ライチ									
氷菓子	ミルクソーキー	●	●	▲		▲				
	チョコレートアイス	▲	●							
	ミックスベリーヨーグルトノルベ		●							