ホテル日航ハウステンボス

2026年10月8日 現在

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ございます。
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あげます。

○ 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)								
11月・12月あじ彩会席「山茶花」	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 法蓮草 木耳のクリームチーズ和え クコの実		●							
前 菜 栄螺エスカルゴ風		●							
合鴨オリーブ串									
氷柱烏賊梅肉			●						
海老サフラン						●			
安部川紅葉麸			●						
吸 物 蟹かき卵汁・三つ葉・海苔	●		●				●		
炙りサーモン・ぶどう真鯛雲丹巻き・鮪・玉ねぎ・貝割れ									
お造り醤油			●						
焼 物 長崎和牛・南瓜・茄子・パプリカ赤黄・ズッキーニ									
焼き味噌			●						
ジャポネソース			●						
箸 休 オレンジ釜・貝柱・蛇腹胡瓜・長芋ソーメン・花茗荷									
寄せ水雲			●						
加減酢			●						
揚 物 甘鯛フリッター	●		●		▲油	▲油			
穴子と野菜の春巻き・青み			●		▲油	▲油			
香り塩			●						
御 飯 白御飯									
留 椀 赤出汁・難関揚げ・寸葱・若芽			●						
香の物 味噌小胡瓜			●						
白菜レモン			●						
水菓子 オレンジ・苺・氷餅・ラズベリーソース									