

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 年末年始スペシャルディナーbuffet(12月26日～1月5日)

		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 レモン添え			●						
	テリーヌメゾン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									
	・粒マスタード									
	・辛口マスタード									
	・ソース・オロール	●		●						
	魚介類のマリネ 長崎伝統柑橘「ゆうこう」風味						●			
	ハモンセラーノと季節野菜のフルーツ									
	鶏胸肉と季節野菜のサラダ									
	チーズの盛り合わせ	●	●							
	・スモークチーズ		●							
	・ミモレットチーズ	●	●							
	・ゴーダチーズ		●							
	・クラッカー	▲	▲	●						
	・バゲット			●						
	・カンパニュ			●						
	サラダバー									
	トッピング									
	・血うどん麺			●						
	・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									
	牛ミスジ肉のステーキ (ジャポネソース)		●	●						
	牛肉の赤ワインの込み「ブッフ・ブルギニオン」	▲	●	●		▲	▲	▲		
	長崎県産豚ロース肉ロティ									
	雲仙しまばら鶏モモ肉のクリーム煮 カルヴァドス風味		●							
	長崎県産天然鯛のボワレ		●							
	メカジキのヴァブール バジル風味		●							
	・バジルソース		●							
	長崎名物「トルコライス」									
	・エビビラフ		●	●			●			
	・ナポリタン	●	●	●			▲	▲		
	・長崎県産豚ロースカツ	●		●						
	・デミグラスソース	▲	●	●		▲	▲	▲		
	平戸ジビエのボロネーゼソース	▲	●	●		▲	▲	▲		
	ピザ カブリチョーザ(スタッフまでお尋ねください)		●	●						
	コーンクリームスープ		●							
	・バセリ									
	・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	▲	▲	▲		▲	▲		▲	
	らっきょう									
	福神漬			●						
	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			●						
バター	パン・ド・カンパニュ			●						
	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上げます。 ○ メニュー内容は一部変更になること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。										

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	抹茶のクリームブリュレ	●	●							
	モンブラン	●	●	●						
	木苺のムース	●	●	●						
	フロマージュブランタルト	●	●	●						
クープ	ブラマンジェ・カフェ		●							
	ヘーゼルナッツ・ショコラ		●			▲				
小菓子	青りんごのパートドフリュイ									
	紅茶のパウンドケーキ	●	●	●						
フルーツ	みかん									
	キウイ									
	パイナップル									
氷菓子	ミルクセーキ	●	●	▲		▲				
	抹茶アイスクリーム		●							
	ミックスベリーとヨーグルトソルベ		●							

和 食 あじ彩より		特定原材料(8品目)								
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
九十九島産ヒマサ										
大根・つのまた(海藻)										
山葵										
たまり醤油(既製品)				●						
白鉄火巻き				●						
がり				●						
厨房より提供										
海老天婦羅		▲油	▲油	●			●			
野菜(二種類)		▲油	▲油	●			▲油			
キャノーラ油(菜種油)										
おいしいてんぷら粉				●						
長崎抹茶塩										
赤出汁(巻き巻・若芽・葱)				●						
大根の味噌漬け				●						