

アレルギー情報一覧	そば	卵	乳製品	小麦	落花生	エビ	カニ	ナッツ	カシュー	ゴマ
商品名										
アンチョビとガーリックの焼き牡蠣										
香草ガーリックバター焼き牡蠣		○	○	○						
スモークチーズと黒胡椒の焼き牡蠣			○							
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣				○						
ミニトマトとベーコンの焼き牡蠣										
焼き牡蠣3種盛り合わせ		○	○	○						
焼き牡蠣全種盛り合わせ		○	○	○						
広島県産カキフライ 自家製タルタルソースで 2ピース		○	○	○						
広島県産カキフライ 自家製タルタルソースで 4ピース		○	○	○						
牡蠣の素焼き 2ピース										
牡蠣のバターソテー 2ピース			○	○						
牡蠣のワイン蒸し 2ピース										
ホットオイスタープレート 焼き牡蠣・バターソテー・カキフライ		○	○	○						
富山入善海洋深層水ゼリーとカラフルトマトのカプレーゼ			○							
自家製オイスターパテとグリッシーニ		○	○	○						
牡蠣とベーコン、ドライトマトのブルスケッタ		○	○	○						
生ハムとモッツアレラチーズ 季節の果実添え			○							
春巻きのコルネに詰めたズワイ蟹のポテトサラダ		○	○	○			○			
キャラメリゼした鶏レバーのパテ ～プリオッシュとブルーベリージャム～		○	○	○						
マグロと彩り野菜の手巻きタルタル仕立て			○	○						
海老とアボカドのカクテルシュリンプ		○	○	○		○				
北海道産柳タコと赤の野菜のマリネ			○							
本日の鮮魚と彩り野菜のカルパッチョ ライムのソース				○						
和牛もも肉のタリアータ トリュフ風味のバルサミコソース		○		○						
小海老のフリット		○	○	○		○				
牡蠣とじゃが芋のスペイン風オムレツ		○	○							
ケージャンシュリンプのトルティーヤサンド アボカドディップ添え		○	○	○		○				
鮮魚のフリットとポテトフライ”バル定番フィッシュ&チップス”		○	○	○						
海老と旬野菜のオリエンタルアヒージョ				○		○				
ムール貝の香草白ワイン蒸し										
貝のうまみ濃縮！クラムチャウダー			○	○						
牡蠣のアヒージョ										
牡蠣と法連草、じゃが芋のグラタン”ロックフェラー”		○	○	○						
クラシックシーザーサラダ		○	○	○						
まるごとトマト200%										
フラワーガーデンサラダ			○	○						
アンチョビとニンニクの温かいソースで食べる！旬野菜のパーニャカウダ			○	○						
バケット			○	○						
グリッシーニ			○	○						
ガーリックトースト			○	○						
ポテトフライ		○	○	○						
アンチョビキャベツ										
オニオンリング			○	○						
アンチョビポテト			○	○						
チーズプレート		○	○	○						
カマンベールチーズフライ		○	○	○						
牡蠣の出汁たっぷりのペペロンチーノ ～ベーコンとオクラ～			○	○						
魚介のトマトソーススパゲッティ”ペスカトーレ”		○	○	○		○				
牡蠣とベーコンのクリームスパゲッティ”カルボナーラ”		○	○	○						
ウニたっぷりのペペロンチーノ		○		○						
牡蠣とボルチーニ茸のクリームリゾット			○	○						
貝のだしで作るトマトソースリゾット			○	○						
定番！シーフードガンボライス ～ハラペーニョソース添え～			○	○		○	○			
オマール海老のアジアンブイヤベース				○		○				
骨付き仔羊肉のロースト 粒マスタードの赤ワインソース			○	○						
牛リブロースのグリル シャリアピンソース			○	○						
能登の塩アイス		○	○							
フローズンプリン”カタラーナ”シナモン風味のあんこ添え		○	○	○						
北海道チーズタルト		○	○	○						
チョコブラウニーサンデー		○	○	○						

※ 表中の○印が、その原料を使用していることを示します。