アレルギー情報一覧

商品名	そば	卵	乳製品	小麦	落花生	エビ	カニ	カシューナッツ	ゴマ
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の焼き牡蠣		○	○	○					
3 種類の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		○	○	○					
大粒カキフライ　自家製タルタルソース		○	○	○					
牡蠣の素焼き									
牡蠣のバターソテー			○	○					
牡蠣のワイン蒸し									
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		○	○	○					
牡蠣のオイルマリネと水菜のお浸し　和風ラヴィゴットソース		○		○					
サーモンとオレンジ、人参のマリネ			○	○					
北海道産柳タコのバルサミコマリネ		○	○	○					
シュリンプカクテル						○			
本日の鮮魚のカルパッチョ			○	○					
自家製ローストビーフ　CACCCI を使った特製ソース		○	○	○					
前菜 5 種盛り合わせ		○	○	○					
ニューイングランドクラムチャウダー		○	○	○					
牡蠣とマッシュルームのフリット　～チーズと黒胡椒～			○	○					
牡蠣とエリンギのアヒージョ　～ガーリックバターとアンチョビソース～			○						
牡蠣とポテトのグラタン　～濃厚牡蠣のホワイトソース～			○	○					
ムール貝のアラナージュ			○	○					
パン			○	○					
ガーリックトースト			○	○					
OR ニース風サラダ		○	○	○					
クラッシックシーザーサラダ		○	○	○					
ごろごろ野菜の菜園風		○	○	○					
牡蠣と九条葱のペペロンチーノ　スパゲッティーニ　カラスミかけ		○		○					
オイスターバーのペスカトーレ		○		○		○			
ウニのカルボナーラ　スパゲッティーニ		○	○	○					
ホタテ貝と緑野菜のリゾット			○	○					
生姜と大根のリゾット　牡蠣と神戸ビーフのポッシェと一緒に			○	○					
オマールエビのロースト			○	○		○			
和牛ロース肉とフォアグラのソテー　『ロッシーニ』			○	○					
能登の塩アイス			○						
クレームブリュレ		○	○	○					
北海道産クリームチーズのレアチーズケーキ　ベリーソース			○	○					
季節のフルーツタルト		○	○	○					

※ 表中の○印が、その原料を使用していることを示します。