2023.07.カジュアルGMアレルギー情報

	商品名	そば	卵	乳製品	小麦	落花生	エビ	カニ
グランドメニュー	ポルチーニとチーズソースの焼き牡蠣		○	○	○			
	ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣			○	○			
	ハーブエッグソースの焼き牡蠣		○	○	○			
	ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣				○			
	オマールソースとアスパラの焼き牡蠣		○	○	○		○	
	アボカドとトマトサルサの焼き牡蠣		○		○			
	焼き牡蠣3種盛り合わせ		○	○	○		○	
	焼き牡蠣全種盛り合わせ		○	○	○		○	
	カキフライ　2ピース		○	○	○			
	カキフライ　3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			○	○			
	牡蠣のチリレモンバターソテー　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		○	○	○			
	牡蠣とベーコン、ドライトマトのブルスケッタ　2枚		○	○	○			
	牡蠣の揚げ出し　柚子の香り　2ピース		○	○	○			
	牡蠣だらけのアヒージョ			○	○			
	牡蠣とオリーブペーストのクロスティーニ　2ピース		○		○			
	牡蠣の煮つけ ホタテ イクラの磯辺巻き				○			
	牡蠣の炭火焼き風			○	○			
	牡蠣とチーズのクリームグラタン		○	○	○			
	ホタテと野菜マリネのカルパッチョ　～完熟トマトのドレッシング～		○	○	○			
	鮮魚のカルパッチョ　～玉葱のマリネと多良岳わさびのドレッシングで～				○			
	海老、ネギトロ、アボカドのタルタル		○	○	○		○	
	海老のカルパッチョ　～トマトのサルサソースとレモンのドレッシング～　2本				○		○	
	タコとトマト　～ガーリックバルサミコソース～				○			
	牛肉のタリアータ　～ワサビマッシュポテトとトリュフのソース～		○	○	○			
	フライドポテト　トリュフの香り			○	○			
	あおさのゼッポリーネ		○	○	○		○	○
	カラマリのフリット		○		○			
	ムール貝のワイン蒸し　～タイムとレモンの香り～　R							
	エビのアヒージョ			○	○		○	
	フィッシュ＆チップス		○	○	○			
	シーザーサラダ　半熟卵添え		○	○	○			
	生ハムサラダ			○	○			
	オイスターサラダ		○	○	○			
	オイスターチャウダー		○	○	○			
	バケット		○	○	○			
	牡蠣　ベーコン　オクラのペペロンチーノ　R		○		○			
	牡蠣　ベーコン　オクラのペペロンチーノ　L		○		○			
	牡蠣と蟹味噌のトマトクリームパスタ　R		○	○	○			○
	牡蠣と蟹味噌のトマトクリームパスタ　L		○	○	○			○
	牡蠣とトリュフソースのフェットチーネ　～たっぷりチーズと黒コショウ～　R		○	○	○			
	牡蠣とトリュフソースのフェットチーネ　～たっぷりチーズと黒コショウ～　L		○	○	○			