

アレルギー情報一覧	そば	卵	乳製品	小麦	落花生	エビ	カニ	カシューナッツ	ゴマ
商品名									
牡蠣の素焼き 1個									
牡蠣のバターソテー 1個			○	○					
牡蠣のワイン蒸し 1個									
自家製 カキフライ 1個		○	○	○					
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣 1個				○					
香草ガーリックバターの焼き牡蠣 1個		○	○	○					
ズワイ蟹クリーム焼き牡蠣 1個		○	○	○			○		
焼き牡蠣3種盛り合わせ		○	○	○			○		
オイスターカクテル ～野菜と焼き茄子の酢牡蠣～				○					
牡蠣のムースのクロスティーニ ～レッドグローブと生ハム～		○	○	○					
スプリングロール ～マグロと旬の野菜～		○		○					
ホタテとカブのマリネ ～トマトと万願寺唐辛子のソース～				○					
紅ズワイ蟹と白粒貝のタルタル 旬の野菜のムース		○	○				○		
厚切りサーモンの炙り ～紫キャベツマリネとキャビアクリーム添え～			○						
鮮魚のカルパッチョ ～ハーブのドレッシング～									
牛ランプ肉と牡蠣のマリネ ～サーフ&ターフ～		○		○					○
オマール海老とアボカド 大根のサラダ添え		○		○		○			
EF 特製 魚介盛り合わせ 1人前		○		○		○			
EF 特製 魚介盛り合わせ 2人前		○		○		○			
EF 特製 魚介盛り合わせ 3人前		○		○		○			
ニューイングランドクラムチャウダー ベーコンの泡 1カップ			○	○					
ムール貝のハーブ白ワイン蒸し									
広島県産牡蠣とマッシュルームのアヒージョ			○						
広島県産牡蠣とポテトのクリームグラタン		○	○	○					
やリイカとベーコン、旬の野菜のソテー ～ガーリックバルサミコソース～				○					
竹筒で巻いたお魚 ～甘いバルサミコソース～				○					
紅ズワイ蟹クリームフレンチトースト キャビア添え		○	○	○			○		
大葉で巻いた鮮魚とホタテのタルタル ～牡蠣出汁とトマトのスープ～									
クラシックシーザーサラダ		○	○	○					
フラワーガーデンサラダ									
フルーツカブレゼ ～フルーツマト クリームチーズ 果実～			○	○					
マグロのレアグリル 柚子胡椒のソース			○						
オマール海老のグリル スペイン産唐辛子添え			○	○					
オーストラリア産仔羊のグリル ペコロスのロースト添え									
希少 牛ザブトン肉と旬野菜のグリル トリュフのソース				○					
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 北海道玉葱のソース				○					
牡蠣とカブのペペロンチーノ カラスミ添え		○		○					
色々な貝の出汁で作る”お茶漬け風”リゾット 鮮魚のグリル添え			○						
貝類を楽しむトマトパスタ 焼き葱添え		○		○					
ウニたっぷりのペペロンチーノ		○		○					
牡蠣とフォアグラのソテー わさびのソース ～バルサミコの酢飯添え～			○	○					
シーフードガンボライス			○	○		○	○		
ペスカトーレススペシャル		○		○		○			
フォンダンショコラ		○	○	○					
北海道チーズタルト		○	○	○					
抹茶のパフェ		○	○	○					
能登の塩アイス		○	○						
バケット		○	○	○					

※ 表中の○印が、その原料を使用していることを示します。