

2020.10.レカイエOT業態グランドメニューアレルギー情報

	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	オニオングラタンの焼き牡蠣			○	○				
	香草ガーリックバター焼き牡蠣		○	○	○				
	トリュフタルタルソースの焼き牡蠣		○						
	ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣				○				
	アンチョビトマトの焼き牡蠣								
	焼き牡蠣3種盛り合わせ		○	○	○				
	焼き牡蠣全種盛り合わせ		○	○	○				
	漬け牡蠣 すだち添え				○				
	牡蠣の炙り 紅芯大根おろし添え				○				
	牡蠣と特製ゴマダレ～胡麻牡蠣～				○				
	コールドオイスタープレート				○				
	牡蠣のバターソテー			○	○				
	牡蠣の素焼き								
	牡蠣フライ タルタルソース		○	○	○				
	オイスターホットプレート		○	○	○				
	牡蠣のステーキ ～ガーリック牡蠣醤油ソース～				○	○			
	牡蠣のワイン蒸し								
	オイスターコンプリートセット		○	○	○				
	オリーブのマリネ					○			
	フレンチフライ チリレモンフレーバー					○			
	牡蠣のマリネ 生ハム カマンベールチーズ				○	○			
	チーズ3種盛り				○	○			
	エビのカルパッチョ ～ライムとピリ辛ドレッシング～							○	
	生ハム絨毯								
	ムール貝のワイン蒸し ～タイムとレモンの香り～								
	牡蠣のアヒージョ		○	○	○				
	オイスターロックフェラー ”牡蠣とほうれん草のグラタン”		○	○	○				
	フィッシュ&チップス		○	○	○				
	牡蠣とフォアグラのソテー 甘いパルサミソース				○	○			
	フリルレタスとたっぷりパルメザンチーズのサラダ		○	○	○				
	季節野菜のバーニャカウダー		○	○	○				
	バケット					○			
	ガーリックトースト				○	○			
	カニ味噌のペペロンチーノ スパゲッティニ		○	○	○				○
	ウニたっぷりのペペロンチーノ		○	○	○				
	牡蠣まみれのスパゲッティ		○	○	○				
	アフォガード ～エスプレッソ&バニラアイスクリーム～		○	○					
	本日のシャーベット								
	本日のアイスクリーム		○	○					