

2023.11 マッチングドリンク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	ごま
	アボカドとトマトサルサのオイスターカクテル		○		○				
	フレッシュトマトとハラペーニョのオイスターカクテル								
	魚介とトマトソースのオイスターカクテル				○				
	ローストビーフとワサビのオイスターカクテル				○				
	レモンソースとイクラのオイスターカクテル		○						
	オイスターカクテル牡蠣全種盛り合わせ		○		○				
	3種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			○	○				
	オイスターロックフェラー ~ペイザンソースとホウレン草~		○	○	○				
	ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣				○				
	ハーブキノコクリーム焼き牡蠣		○	○	○				
	オニオンチリマトソース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		○	○	○				
	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				○				
	牡蠣と砂肝コンフィのレモンマリネ								○
	牡蠣とガーリックの熱々マッシュポテト ~メルバトースト添え~		○	○	○				
	牡蠣とチーズのクリームグラタン		○	○	○				
	トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ仕立て			○					
	生ハム&マンゴー								
	カマンベールチーズとスモークサーモンのクロスティーニ 2ピース		○	○	○				
	フレッシュマッシュルームのアンチョビガーリック				○				
	タコとトマトのオニオンマリネ				○				○
	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 ~玉葱のマリネとわさびのドレッシング~				○				
	海老、ネギトロ、アボカドのタルタル		○	○	○		○		
	海老のカクテル ~トマトのサルサソースとレモンのドレッシング~						○		
	スモークサーモンのドーム仕立て ~3種キノコのクリームソース~		○	○	○				
	牛肉のタリアータ ~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			○	○				
	あおさのゼツポリーネ		○	○	○		○	○	
	カラマリのフリット		○		○				
	牡蠣とマッシュルームのフリット		○	○	○				
	カマンベールチーズと砂肝のアヒージョ			○	○				
	エビのフリット			○	○		○		
	ムール貝のワイン蒸し ~タイムとレモンの香り~								
	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		○	○	○				
	牡蠣とベーコン、きのこのボルチーニクリームソースパスタ R		○	○	○				
	牡蠣とベーコン、きのこのボルチーニクリームソースパスタ 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		○	○	○			○	
	牡蠣たっぷりペペロンチーノ R		○	○	○				
	牡蠣たっぷりペペロンチーノ L		○	○	○				
	牡蠣とウニクリームのリゾット R			○	○				
	牡蠣とウニクリームのリゾット L			○	○				
	シーフードガンボライス			○	○		○		
	アフオガード ~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			○					

グラン  
ド  
メ  
ニ  
ュ  
ー