

2020.11.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	ホワイトソースとほうれん草の焼き牡蠣		○	○	○			
	ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣			○	○			
	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				○			
	トマトソースとチーズの焼き牡蠣			○				
	焼き牡蠣3種盛り合わせ		○	○	○			
	焼き牡蠣全種盛り合わせ		○	○	○			
	漬け牡蠣とすだち				○			
	炙り牡蠣と紅芯大根おろし				○			
	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				○			
	大粒カキフライ 2ピース		○	○	○			
	大粒カキフライ 4ピース		○	○	○			
	牡蠣のバターソテー 2ピース				○			
	牡蠣の素焼き 2ピース							
	牡蠣のワイン蒸し 2ピース							
	牡蠣の揚げ出し スダチ添え 2ピース					○		
	牡蠣と季節野菜のカルパッチョ ～生ハムとピネガーソース～				○			
	牡蠣の炭火焼き風				○	○		
	ホットオイスタープレート		○	○	○			
	オリーブのマリネ							
	チーズ3種盛り				○	○		
	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～		○	○	○			
	スモークサーモン							
	イワシの酢漬けと佐賀県産赤玉葱のマリネ							
	天使の海老の～シュリンプカクテル～							
	糸島雷山豚の生ハム絨毯							
	ムール貝のワイン蒸し 柚子胡椒風味 R							
	ムール貝のワイン蒸し 柚子胡椒風味 L							
	ゼッポリーネ(現お勧め)					○		
	フライドポテト トリュフの香り				○	○		
	きびなごフリット(現お勧め)or タカエビのフリット					○		
	牡蠣と明太子のアヒージョ(現お勧め)				○	○		
	牡蠣とチーズのクリームグラタン		○	○	○	○		
	牡蠣だらけのアヒージョ				○	○		
	フィッシュ&チップス		○	○	○	○		
	シーザーサラダ		○	○	○	○		
	季節野菜のバーニャフレッタ				○			
	オイスターチャウダー		○	○	○	○		
	バケット		○	○	○	○		
本日真牡蠣のレモンペペロンチーノ R		○	○	○	○			
本日真牡蠣のレモンペペロンチーノ 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		○	○	○	○			
有明海苔とウニのクリームパスタ R		○	○	○	○			
有明海苔とウニのクリームパスタ L		○	○	○	○			
牡蠣まみれのスパゲッティ R		○	○	○	○			