

商品名	特定原材料(表示義務: 8品目)								特定原材料に準ずるもの(表示推奨: 20品目)																				
	エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
アンチョビバターの焼き牡蠣				○			○													○									
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 ~オランダーズソースとホウレン草~				○		○	○													○									
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣				○																○									
トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣																													
トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣				○		○	○													○	○		○						
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 2p				○		○	○													○							○	○	
牡蠣の素焼き 2p																													
牡蠣のバターソテー 2p				○			○																						
牡蠣の揚げだし ~すだちおろし~				○															○	○									
牡蠣のワイン蒸し 2p																													
牡蠣とチーズのクリームグラタン				○		○	○														○		○						
ホットオイスタープレート				○		○	○													○							○	○	
燻製チーズのポテトサラダ 半熟卵とたっぷりチーズかけ				○		○	○													○	○						○	○	
海老のカクテル 4尾	○																				○		○						
生ハム&マンゴー																							○						
マスカルポーネチーズとトマトマリネ							○													○									
真鯛のカルパッチョ カラスミとレモンオイル																													
冷製ローストビーフ レモンクリームとトリュフソース						○	○									○				○									
シーフード前菜の盛り合わせ	○			○		○	○		○										○	○									
フライドポテト トリュフの香り				○			○													○									
あおさのゼッポリーネ				○																									
紋甲イカのフリット				○		○	○				○									○							○	○	
スパイシーチキンバックリブ				○																○	○								○
オイスター&チップス				○		○	○													○								○	○
ムール貝の白ワイン蒸し ~タイムとレモンの香り~																													
牡蠣とジャガイモのクリームグラタン				○		○	○														○		○						
フィッシュ&チップス				○		○	○													○							○	○	
オイスター&チップス				○		○	○													○							○	○	
クラブケーキサラダ ~カルボナーラ仕立て~	○			○		○	○													○	○		○						○
スモークサーモンとアボカド"ワカモレ"のサラダ ~バジルドレッシング~				○		○	○												○	○							○		
ロメインレタスのシーザーサラダ ~アンチョビのムース~				○		○	○				○									○			○				○		
絶品ニューイングランドクラムチャウダー				○		○	○		○								○			○	○		○						
特製ガンボスープ ~バケット添え~	○			○			○									○				○	○		○						○
パン				○																									
ウニバタートースト				○			○													○									
牡蠣とカニ味噌のペペロンチーノパスタ R		○		○		○														○			○						
牡蠣とカニ味噌のペペロンチーノパスタ L		○		○		○														○			○						
有頭海老のオマールクリームソースのパスタ R	○	○		○		○	○													○									
有頭海老のオマールクリームソースのパスタ L	○	○		○		○	○													○									
スモークサーモンとホワイトアスパラガスのクリームソースパスタ イクラ添え R				○		○	○					○								○		○							
スモークサーモンとホワイトアスパラガスのクリームソースパスタ イクラ添え L				○		○	○					○								○		○							
ウニクリームソースのリゾット マスカルポーネ添え R				○		○	○													○	○		○						
ウニクリームソースのリゾット マスカルポーネ添え L				○		○	○													○	○		○						
バルメザンチーズのクリームリゾット 牡蠣と鰻の蒲焼き 牡蠣だしスープ添え R				○		○	○													○									
バルメザンチーズのクリームリゾット 牡蠣と鰻の蒲焼き 牡蠣だしスープ添え L				○		○	○													○									
シーフードガンボ ライス ~魚介のスパイス煮込み~	○			○			○									○				○	○		○						
アフォガード ~エスプレッソ&バニラアイスクリーム~							○	○																					
チョコレートブラウニー バニラアイス添え				○		○	○													○								○	
クレームブリュレ							○													○								○	
苺のカッサータ ~リコッタチーズと苺のアイスクーキ~							○	○												○								○	
本日のシャーベット																													
本日のアイスクリーム							○	○																					
牡蠣と九条葱のアヒージョ				○																○			○						
生食用有頭海老2本	○																												
厚切り水タコのチリレモンマリネ				○																○									
鶏ハラミ肉のバジルマリネ																					○								
牛ハラミ肉ガーリックマリネ																○				○									○
ホワイトアスパラガスの和牛プリスク肉巻き トリュフソースで							○									○				○									○

ルクア大阪GM