2025.06スタンダードGMアレルギー情報

	商品名	そば	卵	乳	小麦	落花生	エビ	カニ	くるみ	ごま
スタンダードGM	バジルタルタルソースの焼き牡蠣			○	○					
	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　～オランデーズソースとホウレン草～		○	○	○					
	ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣				○					
	カニクリームの焼き牡蠣		○	○	○			○		
	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		○	○	○					
	カキフライ　3p		○	○	○					
	牡蠣の素焼き　2p									
	牡蠣のバターソテー　2p			○	○					
	牡蠣のステーキ　～ローストビーフのガーリックソース～　2p			○	○					○
	牡蠣の揚げだし　～すだちおろし～				○					
	炙り牡蠣のカルパッチョ　～だしレモンソース～				○					○
	牡蠣のワイン蒸し　2p									
	牡蠣のオマールソース蒸し　2p			○	○		○			
	牡蠣のポルチーニソース蒸し　2p			○	○					
	ホットオイスタープレート		○	○	○					
	生ハムとマスカルポーネのクロスティーニ			○	○					
	スモークサーモンと彩り野菜のサラダ仕立て		○	○						
	マッシュルームのカルパッチョ　～アンチョビガーリックのオリーブソース～				○					
	紅ズワイ蟹とエビのカクテル　～野菜のムース～		○	○	○		○	○		
	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　～キャロットラペと柚子ソース～				○					
	スモークサーモンとエビ、アボカドのタルタル		○	○	○		○			
	生ハムとクリームチーズ　～リンゴのソース～									
	ローストビーフと牡蠣のタルタル　～ウフマヨ風～		○	○	○					○
	フライドポテト　トリュフの香り			○	○					
	紅ズワイ蟹クリームのフレンチトースト		○	○	○			○		
	ムールフリット　～ムール貝のレモンクリーム蒸しとポテトフライ～			○	○					
	牡蠣とマッシュルームのアヒージョ				○					
	牡蠣とチーズのクリームグラタン		○	○	○					
	子羊肉のソテー　～インカの目覚めのフリット添え～									
	サーモンのフィッシュ＆チップス		○	○	○					
	牛ザブトン肉のグリル　～ガーリックオニオンソース～				○					○
	ローストビーフとたっぷりチーズのサラダ　～トマトのドレッシング～		○	○	○					
	生ハムとマスカルポーネ、マッシュルームのサラダ　～ハニーマスタードドレッシング～			○						
	クラブケーキサラダ　～カルボナーラ仕立て～		○	○	○	○		○		
	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		○	○	○					
	牡蠣と紅ズワイ蟹、アスパラのペペロンチーノ　～カラスミかけ～　R		○		○			○		
	牡蠣と紅ズワイ蟹、アスパラのペペロンチーノ　～カラスミかけ～　L		○		○			○		
	牡蠣とほうれん草のオマールクリームソースパスタ　R		○	○	○		○			
	牡蠣とほうれん草のオマールクリームソースパスタ　L		○	○	○		○			
	牡蠣とポルチーニクリームのリゾット　～トリュフの香り～　R			○	○					
	牡蠣とポルチーニクリームのリゾット　～トリュフの香り～　L			○	○					
	牡蠣とレモンのペペロンチーノ　R		○		○					
	牡蠣とレモンのペペロンチーノ　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			○	○					
	チーズのムースと果実のソース		○	○						
	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			○						