

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				○			○													○									
ガーリックソース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~ 2P				○															○	○									
牡蠣のワイン蒸し 2p																													
牡蠣とチーズのクリームグラタン				○		○	○															○		○					
牡蠣と九条葱のアヒージョ				○			○													○			○						
ホットオイスタープレート 2P				○		○	○													○							○	○	
シラスのクロスティーニ				○			○													○									
海老のカクテル 4尾	○																					○		○					
魚介と彩り野菜のセビーチェ	○			○									○							○									
タコとトマト ~だしレモンソース~				○													○			○									
スモークサーモンと彩り野菜のサラダ仕立て				○		○	○		○											○	○	○						○	
鮮魚とトマトマリネのカルパッチョ ~カッテージチーズと白だしジュレ~				○			○																						
ローストビーフとマッシュルームのサラダ仕立て ~トリュフのドレッシング~				○		○	○		○							○				○									
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				○			○													○									
アサリとカリフラワーのアーリオ・オーリオ																						○							
紅ズワイ蟹クリームの前菜トースト ※ハーブもできます		○		○		○	○													○	○						○		
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~							○													○	○								
甲イカと野菜のフリット ~たっぷりカラスミかけ~				○		○	○		○		○									○									
タコとジャガイモのガリシア風 ~ロメスコソース~				○			○		○											○			○						
シーフードのグリル盛り合わせ	○	○		○		○	○		○		○									○			○						
トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風						○	○		○											○	○							○	
クラブケーキサラダ ~カルボナーラ仕立て~		○		○		○	○													○	○		○						○
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 ~バケツ添え~	○			○			○									○				○	○		○						○
パン				○																○									
トリュフ香るたっぷりチーズの Pasta R				○		○	○													○			○						
トリュフ香るたっぷりチーズの Pasta L				○		○	○													○			○						
ウニと九条葱のペペロンチーノ ~カラスミかけ~ R				○		○														○	○		○						
ウニと九条葱のペペロンチーノ ~カラスミかけ~ L				○		○														○	○		○						
海老とほうれん草のオマールクリームソース Pasta R	○	○		○		○	○													○									
海老とほうれん草のオマールクリームソース Pasta L	○	○		○		○	○													○									
牡蠣たっぷりレモンのペペロンチーノ R				○		○																○							
牡蠣たっぷり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				○			○													○	○		○						
紅ズワイ蟹のガーリックマトリゾット R		○		○			○													○	○		○						
紅ズワイ蟹のガーリックマトリゾット L		○		○			○													○	○		○						
チーズのムースと果実のソース						○	○													○					○		○		
フォンダンショコラ				○		○	○		○											○									○
本日のシャーベット ※提供種類によって異なる																													
本日のアイスクリーム ※提供種類によって異なる							○	○																					
ソフトシェルクラブの唐揚げ		○		○			○													○	○		○						○
本日の鮮魚のボワレ ~青海苔クリームソース~							○													○	○								
本日の鮮魚のアクアパッツア	○																					○							
ラムチョップ ~インカの目覚めのフリット添え~																				○									
黒毛和牛のステーキ ~赤ワインマスタードソース~				○			○									○				○								○	
ウニと魚介の冷製パスタ	○			○		○						○								○	○	○	○				○		

百貨店GM