

2024.11 東京トーチ店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	カシューナッツ	ごま
グラ ラン ド メ ニ ユ ー	ブルギニョンバター焼き牡蠣			○	○					
	ガーリックバターと香草パン粉焼き牡蠣		○	○	○					
	オイスターロックフェラー ～オランダソースとホウレン草～				○					
	ウニと牡蠣醤油焼き牡蠣		○		○					
	オイスターキルパトリック ～トマトとベーコン、BBQソース～		○	○	○					
	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 1p		○	○	○					
	牡蠣の素焼き 1p									
	牡蠣のバターソテー 1p				○	○				
	牡蠣のワイン蒸し 1p									
	牡蠣のフリット ～レモンあんの揚げだし～ 1p					○				
	牡蠣のステーキ ～トリュフバターソース～ 1p				○	○				
	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				○	○				
	ホタテのクロスティーニ				○					
	牡蠣とキノコのクロスティーニ		○	○	○					
	トマトに詰めたエビとアボカド		○	○				○		
	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～					○				
	タコとトマト ～ガーリックバルサミコソース～					○				
	ホタテとレモンのカルパッチョ ～だしレモンソース～					○				○
	鮮魚のカルパッチョ ～キャロットラペと柚子ソース～					○				
	魚介のタルタル ～ウニのガーリックトースト添え～			○	○	○		○	○	
	冷製ローストビーフ ～トリュフソース～				○	○				
	フライドポテト トリュフの香り				○	○				
	アンチョビオリーブのフリット					○				
	トルタフリッタ ～揚げビザ 生ハムとマスカルポーネ添え～				○	○				
	紅ズワイ蟹クリームフレンチトースト		○	○	○				○	
	ウフマヨ ～エッグベネディクト風～		○	○	○					
	カリフラワーのバーニャカウダ ～目玉焼き添え～		○			○				
	エビのアヒージョ ～レモン風味～		○			○				
	牡蠣と九条葱のアヒージョ		○			○				
	トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風 ～オニオンマリネとバジルソース～		○	○						
	クラブケーキサラダ ～カルボナーラ仕立て～		○	○	○	○			○	
シーザーサラダ ～アンチョビのムース～		○	○	○						
パン 2p		○	○	○						
ラムチョップ ～インカの目覚めのフリット添え～										
牛ザブトン肉のグリル ～ガーリックオニオンソース～					○				○	
牡蠣と九条葱のペペロンチーノ カラスミかけ R		○			○					
牡蠣と九条葱のペペロンチーノ 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				○	○					
フォンダンショコラ		○	○	○						
チーズのムースと果実のソース		○	○							
本日のアイスクリーム				○						