

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
バジル トマト チーズのオイスターカクテル 1ピース				○		○	○													○								
イクラ 紅ズワイ蟹 レホールムースのオイスターカクテル 1ピース		○		○		○	○					○								○	○							
和牛の炙り キノコのオイスターカクテル 1ピース				○												○				○								
オイスターカクテル3種盛り合わせ		○		○		○	○					○				○				○	○							
牡蠣の素焼き 2ピース																												
牡蠣のワイン蒸し 2ピース																												
自家製 カキフライ レモンタルタルソース 1ピース				○		○	○														○							
ウニと九条葱の焼き牡蠣 1ピース				○																	○							
アンチョビバターの焼き牡蠣 1ピース				○			○														○							
オイスターロックフェラー 1ピース				○		○	○														○							
焼き牡蠣3種盛り合わせ				○		○	○														○							
生シラスのブルスケッタ				○		○	○														○	○						
甘エビのブルスケッタ	○			○		○	○														○							
牡蠣のリエット				○		○	○														○							
カツオの葉焼き ~柚子胡椒のソースとハーブのサラダ~						○	○														○						○	
タコとモツァレラチーズのバジルマリネ ~トマトのムース~						○	○														○							
炙りマグロのニンニク醤油マリネ				○																	○							
生ハムとモツァレラチーズのカブレゼ風							○														○		○					○
真鯛の昆布締め ~トマトのサルサ~							○														○							○
丸ごと玉ネギと牡蠣のグラタン				○		○	○														○	○		○				
スルメイカとほうれん草のソテー ~アンチョビクリームソース~						○					○										○							○
真タコとブロッコリーのガリシア風 ~ロメスコソース~				○				○													○		○					
ハモと旬野菜のフリット ~大葉のソース~				○		○	○														○	○						
ソフトシェルクラブの唐揚げ ~スパイシーソース~		○				○	○										○				○	○		○				
鬼手長エビと青のりのアヒージョ	○			○																	○							
シンプルなグリーンサラダ ~たっぶりチーズ~							○																					
紅ズワイ蟹クリームとアボカドのクラブケーキサラダ		○		○		○	○														○	○					○	
フルーツマトとキャラメリゼしたカマンベールのサラダ							○														○							○
和牛プリスケとルッコラセルパチコのサラダ ~トリュフのドレッシング~				○			○		○							○					○							
たっぶりチーズとトリュフソースのシンプルなパスタ				○		○	○						○								○		○					
牡蠣 生シラス 青唐辛子のパスタ				○		○	○															○						
ウニと九条葱のペペロンチーノ ~からすみかけ~				○		○	○				○										○							
レカイエ特製オイスターバーのベスカトーレ	○			○		○					○											○						
牡蠣のバジルクリームリゾット				○			○														○	○		○				
鬼手長エビのソテー ウニクリームのリゾット アメリケーヌソース	○			○		○	○				○										○							
鮮魚と牡蠣のバターソテー ~レモンバターソース~				○			○																					
岩手県産美海鴨もも肉のステーキ ~ガーリックバルサミコソース~				○																	○							
オーストラリア産子羊肉 ~マスタードクリームソース~							○														○							
国産牛サーロインのタリアータ ~赤ワインソース~				○			○									○					○							
バケット				○																								
フォカッチャ				○			○																					
チョコレートブラウニー パニャアイスクリーム添え				○		○	○		○												○							
クレームブリュレ							○	○													○							
能登の塩アイス							○																					
本日のシャーベット																												

シャーベットの種類によって変わります。