食物アレルギーリスト
Food Allergens List

すべてのメニューは同一キッチン内で共通の調理器具を使用して調理されています。
ご不明点などがございましたらスタッフにお問い合わせください。

All menu items are prepared in the same kitchen using common utensils.
Please ask our staff if you have any questions.

2026.3.13～

●含む/Contains

			えび Shrimp/Prawn	かに Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanuts	アーモンド Almond	あわび Abalone	いか Squid	いくら Salmon Roe	オレンジ Orange	カシューナッツ Cashew nut	キウイフルーツ Kiwifruit	牛肉 Beef	ごま Sesame	さけ Salmon	さば Mackerel	大豆 Soybean	鶏肉 Chicken	バナナ Banana	豚肉 Pork	マカダミアナッツ Macadamia nut	もも Peach	配布No 1 やまいも Yam	2 りんご Apple	ゼラチン Gelatin
メイン	アンガスビーフのサーロインステーキ Angus Beef Sirloin Steak	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉				●			●									●				●	●								
メイン	オマール海老のソテーエシレバターのハーブポテトともに Sauteed Lobster with Herb Potetoes in Esile Butter	えび、乳、大豆	●						●													●									
メイン	三河赤鶏のガランティーヌジェノベーゼとオリーブのソース Mikawa Red Chicken Galantine, Genovese and Olive Sauce	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉				●		●	●													●	●		●						
メイン	知多牛フィレ肉のロッシーニ 季節野菜のオリーブ蒸しソースペリグリール Chita Beef Filet Rossini with Seasonal Vegetables in Olive-Steamed Perigueux Sauce	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉				●			●									●				●	●								
メイン	知多牛フィレ肉ポワレと季節野菜のオリーブ蒸し、ソースペリグリール Fillet Chita Beef poelee and Seasonal Vegetables steamed in Olive Oil Sauce Perigueux	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉				●			●									●				●	●								
メイン	田原ポークのコートレット フォアグラソテーと共に Tahara Pork Cutlet with Foie Gras Saute	小麦、乳、オレンジ、大豆、豚肉				●			●						●							●			●						
サラダ	マグロのデクリネゾン 旬の野菜を使ったクスクスのサラダ Tuna Declinaison with Couscous Salad and Seasonal Vegetables	小麦、りんご、ゼラチン				●																								●	●
ポワソン	サーモンヴァプール・ソースベール キャビアを添えて Steamed Salmon with Green Sauce Garnished with Caviar	卵、乳、さけ、大豆						●	●											●		●									
アントレ	パン Bread	小麦、乳				●			●																						
デザート	バニラアイスクリーム ブリックチョコレート添え Vanilla Ice Cream Served with a Brick Chocolate	乳、大豆							●													●									
ドリンク	コーヒー Coffee	無																													
ドリンク	紅茶 Tea	無																													