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。
こちらのリストに載っていないものに関しては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 if you have any questions about the foods not on the list.

2026.03.25～

●含む/Contains

SKYLINE BAR

アラカルト

			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	やまいも Yam	りんご Apple	ゼラチン Gelatin
サラダ	グリル野菜のシェフサラダ L（ドレッシング別） Grilled Vegetable Chef Salad L（without Dressing）	無																												
サラダ	グリル野菜のシェフサラダ S（ドレッシング別） Grilled Vegetable Chef Salad S（without Dressing）	無																												
サラダ	彩野菜とシーフードのスモーブローサラダ（シュリンプ＆サーモン） Smoked Salad of Colorful Vegetables and Seafood Shrimp & Smoked Salmon	えび、小麦、卵、乳、さけ、大豆	●			●		●	●											●		●								
サラダ	彩野菜とグリルチキンのスモーブローサラダ Smobro Salad with Colorful Vegetables and Grilled Chicken	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉				●		●	●													●	●							
サラダ	スモークサーモンとジェノバ風シーフードマリネ Smoked Salmon and Marinated Seafood with Herb Salad	えび、いか、さけ	●										●							●										
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				●																							●	●
ドレッシング	ノワゼットドレッシング Noisette Dressing	無																												
ドレッシング	シーザーサラダドレッシング Caesar Dressing	卵、乳、大豆						●	●													●								
スープ	コーンスープ Corn Soup	乳、大豆							●													●								
サンドウィッチ	ハムとチーズのサンドウィッチ Ham & Cheese Sandwich	小麦、卵、乳、大豆、豚肉				●		●	●													●			●					
パスタ	桜エビと春野菜ふんだんのアーリオオーリオ レモンの香りと共に Aglio e Olio with Sakura Shrimp and Spring Vegetables Enhanced with a Hint of Lemon	えび、小麦	●			●																								
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	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	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	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	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	小麦、卵、乳、さけ、大豆				●		●	●											●		●								
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				●			●						●							●			●					
パン	パン Bread	小麦、乳				●			●																					
キッズ	ミニLEGO®バーガー Mini LEGO® Hamburger	小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン				●		●	●									●				●	●		●					●
キッズ	ボロネーゼパスタ Pasta Bolognese	小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン				●		●	●									●				●	●		●				●	●
キッズ	キッズデザート Kids Dessert	小麦、卵、乳、アーモンド、大豆、バナナ、ゼラチン				●		●	●		●											●		●						●
デザート	アイスクリームサンデー オブザベーションタワー風 Observation Tower Ice Cream Sundae	小麦、卵、乳、大豆、バナナ				●		●	●													●		●						
デザート	カリカリに焼いた紅茶風味のクリームブリュレ、バニラアイスをのせて Tea Flavored Cream Brulee Toppedwith Vanilla Ice Cream	卵、乳、大豆						●	●													●								
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 with Brick Chocolate	小麦、卵、乳、大豆				●		●	●													●								
デザート	西尾抹茶のセルクルムース きな粉のクランチとバニラアイスを添えて Nishio Matcha Mousse in a Ring Served with Kinako Crunch and Vanilla Ice Cream	小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン				●		●	●													●								●