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.

2026.07.10～

●含む/Contains

SKYLINE BAR

	Skyline Course		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	ポウイフルーツ 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
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	豚ロースのコンフィ夏野菜と柚子胡椒風味のバルサミコ Pork Loin Confit with Summer Vegetables and Yuzu Kosho-Flavored Balsamic Glaze	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	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	オーストラリア産サーロインステーキ Australian Sirloin Steak	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉				●			●									●				●	●							
スープ	ジャガイモの冷製スープ スイートコーンのムースを浮かべて Chilled Potato Soup with Sweet Corn Mousse	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン				●		●	●													●	●		●					●
ポワソン	スズキのヴィエノワーズ 枝豆のリゾット Japanese Sea Bass Viennoise with Edamame Risotto	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉				●			●									●				●	●							
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																												

配布No 1 2 3