

# ALLERGY

## アレルギー食材

メニュー		特定原材料8品目							
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
6種の 前菜盛り合わせ	豆のパンナコッタ		●						
	タケノコのクレーム		●	●					
	ういぎょうのクリーム トマト サフランのジュレ ※1		●	●					
	かなとふぐの燻製 ねぎと鬼おろし とんぶり		●	●					
	鯛 桜の葉昆布ㄨ								
	アスパラと菜の花と鯛の酢味噌和え	●	●						
魚料理	台湾龍虎ハタと春野菜のパイ 柑橘のソース	●	●	●					
肉料理	古処鶏 馬鈴薯揚げと春キャベツ			●					
パン	パン	●	●	●					
デザート	イチゴのスープ		●						

メニュー		特定原材料に準ずる物20品目																			
		あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミヤ	もも	山芋	りんご	セラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド
6種の 前菜盛り合わせ	豆のパンナコッタ									●		●									
	タケノコのクレーム										●										
	ういぎょうのクリーム トマト サフランのジュレ ※1				●					●						●	●				
	かなとふぐの燻製 ねぎと鬼おろし とんぶり									●					●						
	鯛 桜の葉昆布ㄨ																				
	アスパラと菜の花と鯛の酢味噌和え									●							●				
魚料理	台湾龍虎ハタと春野菜のパイ 柑橘のソース									●											
肉料理	古処鶏 馬鈴薯揚げと春キャベツ									●	●				●						
パン	パン																				
デザート	イチゴのスープ									●											

- ・一覧表には、メニューの原材料に含まれているアレルギー物質を表示しています。
- ・表示しているアレルギー物質の項目は、食品表示法にて義務付けられている8品目と、表示が推奨されている20品目についてです。
- ・●印は、アレルギー物質を含むことを示します。
- ・なお、アレルギー物質に対する感受は個人差がありますので、このデータは一つの目安とし、最終的な判断は、お客様のかかりつけの専門の医師にご相談ください。
- ・同一施設、同一器具にて調理しています。

※1 はちみつを使用しています。1歳未満のお子様には与えないでください。

ALLERGY

アレルギー食材

Menu		8 specified ingredients							
		egg	milk	wheat	buckwheat	peanut	shrimp	crab	walnut
Assortment of 6 Appetizers	Soy Milk Panna Cotta topped with Green Peas Puree		●						
	Bamboo Shoot Potage Soup		●	●					
	Fennel Cream and Tomato and Saffron Gelée ※1		●	●					
	Smoked Kanato Fugu (Pufferfish) mixed with Grated Japanese Radish and Spring Onion topped with Mountain Caiviar		●	●					
	Sakura Leaf and Kelp-Cured Seabream with Thinly Sliced Japanese Radish								
	Asparagus, Rapeseed Blossoms and Sardine with Sumiso Dressing	●	●						
Fish Dish	Tiger Grouper and Spring Vegetable Pie served with Citrus Sauce	●	●	●					
Meat Dish	Potato Crusted Koshodori Chicken on a bed of Spring Cabbages			●					
Bread	Bread	●	●	●					
Dessert	Homemade Milk Ice Cream and Pudding served with Strawberry Sauce		●						

Menu		20 items equivalent to specified ingredients																			
		abalone	squid	salmon roe	orange	kiwifruit	beef	salmon	mackerel	soybean	chicken	pork	macadamia nut	peach	wild yam	apple	gelatin	banana	sesame	cashew nut	almond
Assortment of 6 Appetizers	Soy Milk Panna Cotta topped with Green Peas Puree									●		●									
	Bamboo Shoot Potage Soup										●										
	Fennel Cream and Tomato and Saffron Gelée ※1				●					●						●	●				
	Smoked Kanato Fugu (Pufferfish) mixed with Grated Japanese Radish and Spring Onion topped with Mountain Caiviar									●					●						
	Sakura Leaf and Kelp-Cured Seabream with Thinly Sliced Japanese Radish																				
	Asparagus, Rapeseed Blossoms and Sardine with Sumiso Dressing									●							●				
Fish Dish	Tiger Grouper and Spring Vegetable Pie served with Citrus Sauce									●											
Meat Dish	Potato Crusted Koshodori Chicken on a bed of Spring Cabbages									●	●				●						
Bread	Bread																				
Dessert	Homemade Milk Ice Cream and Pudding served with Strawberry Sauce									●											

- The list indicates the allergenic substances contained in the ingredients of the menu.
  - The list includes 8 allergenic substances required by the Food Labeling Law and 20 allergenic substances recommended by the Food Labeling Law.
  - The mark “●” indicates that the product contains allergenic substances.
  - Since sensitivity to allergenic substances varies from person to person, this data is only a guide.  
Please consult your physician for a final judgment.
  - The food is prepared in the same facilities and with the same equipment.
- ※1 Contains honey; not to be given to children under 1 year of age.