

桃花林 コースメニューアレルギー物質一覧表

2021.9/1～11/30まで

コース名	特定原材料(7品目)							特定原材料に準ずるもの					
	海老	蟹	小麦	そば	卵	乳	落花生	大豆	豚肉	鶏肉	牛肉	ごま	その他
紅玉コース5,000円													
前菜 盛り合わせ	○	○	○		○			○	○	○		○	
白菜と干し海老・干し貝柱入りスープ	○	○	○					○	○	○		○	
三種点心盛り合わせ	○	○	○		○			○	○	○		○	
鶏もも肉の唐揚げ 葱ソース	○	○	○					○		○		○	
鶏肉とカシューナッツの炒め	○	○	○		○			○	○	○		○	
豚肉とピーマンの細切り炒め	○	○	○		○			○	○	○		○	
豚バラ肉の角煮	○	○	○					○	○	○		○	
酢豚	○	○	○		○			○	○	○		○	
魚のマヨネーズソース	○	○	○		○	○		○					
海老のチリソース煮	○	○	○		○			○	○	○		○	
マーボー豆腐	○	○	○		○			○	○	○		○	
五目入り炒飯	○	○	○		○			○					
デザート			○		○	○						○	

■仕入れの状況などにより、メニュー内容を一部変更する場合がございます。

■アレルギー物質(アレルゲン)を含む27品目を調理材料として使用しているメニューに「●」印を表示しております。

(空欄は、本来原材として使用していませんが、「製造工程」「店舗」で混入する可能性があります。)

■特定原材料7品目(海老・蟹・小麦・そば・卵・乳・落花生)→使用の有無にかかわらず一覧表に全て表記しております。

■特定原材料に準ずるもの20品目(大豆・鶏肉・豚肉・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・バナナ・松茸・もも・山芋・りんご・ゼラチン・ごま・カシューナッツ)

→「特定原材料に準ずるもの」を使用している原材料のみ一覧表に表記しております。

※店内調理器具・食器・揚げ油は使い分けいたしております。他のメニューと同一の厨房で調理しているため、加工または調理工程において、アレルゲンが微量に混入する可能性もございます。

(油を使用しているメニューは、海老・蟹を揚げた油を使用しております。)

桃花林 コースメニューアレルギー物質一覧表

2021.9/1～11/30まで

コース名	特定原材料(7品目)							特定原材料に準ずるもの						
翡翠コース8,000円	海老	蟹	小麦	そば	卵	乳	落花生	大豆	豚肉	鶏肉	牛肉	ごま	その他	
前菜 盛り合わせ	○	○	○		○			○	○	○		○		
蟹の卵入りふかひれスープ	○	○	○		○			○	○	○		○		
蟹の手の揚げ物	○	○	○		○			○				○		
松茸とつづ貝の炒め物	○	○	○					○	○	○		○		
牛バラ肉の醤油煮込み	○	○	○		○			○	○	○	○	○		
大海老のカレーソース炒め	○	○	○			○		○	○	○	○	○		
鮭と大葉のチャーハン	○	○	○		○			○					鮭	
デザート 盛り合わせ			○		○	○						○		

■仕入れの状況などにより、メニュー内容を一部変更する場合がございます。

■アレルギー物質(アレルゲン)を含む27品目を調理材料として使用しているメニューに「●」印を表示しております。

(空欄は、本来原材料として使用していませんが、「製造工程」「店舗」で混入する可能性があります。)

■特定原材料7品目(海老・蟹・小麦・そば・卵・乳・落花生)→使用の有無にかかわらず一覧表に全て表記しております。

■特定原材料に準ずるもの20品目(大豆・鶏肉・豚肉・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・バナナ・松茸・もも・山芋・りんご・ゼラチン・ごま・カシューナッツ)

→「特定原材料に準ずるもの」を使用している原材料のみ一覧表に表記しております。

※店内調理器具・食器・揚げ油は使い分けいたしております。他のメニューと同一の厨房で調理しているため、加工または調理工程において、アレルゲンが微量に混入する可能性もございます。

(油を使用しているメニューは、海老・蟹を揚げた油を使用しております。)

桃花林 コースメニューアレルギー物質一覧表

2021.9/1～11/30まで

コース名	特定原材料(7品目)							特定原材料に準ずるもの					
	海老	蟹	小麦	そば	卵	乳	落花生	大豆	豚肉	鶏肉	牛肉	ごま	その他
金剛コース12,000円													
前菜 盛り合わせ	○		○		○			○	○	○		○	
ふかひれの姿煮込み	○	○	○					○	○	○	○	○	
北京ダック	○	○	○					○				○	リンゴ
本日の魚の蒸し物	○	○	○		○			○				○	
和牛の中国黒豆味噌ワインソース	○	○	○					○				○	
大海老と春雨のXO醤煮込み	○	○	○		○			○	○	○	○	○	
蟹肉とレタス入り炒飯	○	○	○		○			○					
デザート盛り合わせ			○		○	○						○	

■仕入れの状況などにより、メニュー内容を一部変更する場合がございます。

■アレルギー物質(アレルゲン)を含む27品目を調理材料として使用しているメニューに「●」印を表示しております。

(空欄は、本来原材料として使用していませんが、「製造工程」「店舗」で混入する可能性があります。)

■特定原材料7品目(海老・蟹・小麦・そば・卵・乳・落花生)→使用の有無にかかわらず一覧表に全て表記しております。

■特定原材料に準ずるもの20品目(大豆・鶏肉・豚肉・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・バナナ・松茸・もも・山芋・りんご・ゼラチン・ごま・カシューナッツ)

→「特定原材料に準ずるもの」を使用している原材料のみ一覧表に表記しております。

※店内調理器具・食器・揚げ油は使い分けいたしております。他のメニューと同一の厨房で調理しているため、加工または調理工程において、アレルゲンが微量に混入する可能性もございます。

(油を使用しているメニューは、海老・蟹を揚げた油を使用しております。)