

ディナーアラカルトメニューアレルギー成分一覧表

ホテルオークラJRハウステンボス  
1Fカフェテラス「カメラ」  
2021年9月18日

カテゴリー	メニュー名	特定原材料(7品目)							特定原材料に準ずるもの				
		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	大豆				
アラカルト	牛フィレ肉のステーキ								●	牛肉			
	赤ワインソース				●				●	牛肉			
	又は 和風ソース	●							●	りんご			
	魚介類のソテー プイヤベース風	●					●		●	牛肉	豚肉	鶏肉	イカ
	ハンバーグステーキ	●		●	●				●	牛肉	豚肉		
	マッシュルームソース	●			●				●	牛肉	豚肉	鶏肉	
	佐世保バーガー Camellianスタイル	●		●	●				●	牛肉	豚肉		
	シーフードドリア	●		●	●		●		●	鶏肉	イカ		
	本日のパスタ									※スタッフにご確認ください。			
長崎ちゃんぽん Camellianスタイル	●		●	●		●		●	豚肉	イカ	ゼラチン		
お子様プレート	●		●	●		●		●	豚肉	鶏肉	ごま	もも	
ブッフェスタイルにて (食べ放題)	本日のデザート(1種)									※スタッフにご確認ください。			
	本日のフルーツ(2種)									※スタッフにご確認ください。			
	サラダバー(8種)									※スタッフにご確認ください。			
	ドレッシング各種									※スタッフにご確認ください。			
	本日のスープ									※スタッフにご確認ください。			
	ベジタブルカレー	●		●	●				●	牛肉	豚肉	もも	
	らっきょう 福神漬け	●							●	ごま			
	白御飯												
パン ※日替わりで3種提供	バターキップフェル(クロワッサン)	●		●	●				●				
	ショコラバイ	●		●	●				●				
	バターロール	●		●	●				●				
	マーガレット(メロンパン)	●		●	●				●				
	バターブレッド	●		●	●				●				
	ツィムトプターキップフェル(シナモンクロワッサン)	●		●	●				●				
	メープルパン	●		●	●				●				
	セーレン(ドイツ風バケット)	●		●	●				●				
	レーズンブレッド	●		●	●				●				
	ラウゲンシュタンゲル(ドイツ伝統セミハードロール)	●		●	●				●	豚肉			
バター&ジャム	ホイップバター				●								
	ストロベリージャム												
	ブルーベリージャム												
	オレンジマーマレードジャム									オレンジ			

※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。  
一覧表に記載のないメニューに関しましては直接スタッフへご確認ください。

カテゴリー	メニュー名	特定原材料(7品目)							特定原材料に準ずるもの				
		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	大豆				
※ソフトドリンクバーに含む (追加料金500円)	ソフトクリーム カラースプレー				●					●			

- ◆料理材料は都合により変わることがあります。その際は都度一覧表を更新いたします。
- ◆アレルギー物質(アレルゲン)を含む28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。
- ◆特定原材料7品目(小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かに)→使用の有無にかかわらず一覧表にすべて表記しております。
- ◆特定原材料に準ずるもの21品目(大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチン・あわび・いか・いくら・さけ・さば・松茸・山芋・くるみ・カシューナッツ・ごま・オレンジ・キウイ・バナナ・もも・りんご・アーモンド)  
→「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。
- ※他のメニューと同一の厨房で調理しております。また、店内調理器具・食器・揚げ油等の使い分けもしていません。