

カメラディナーブッフェ(5/9~8/30) アレルギ成分一覧表

ホテルオークラJRハウスステンボス  
1Fカフェテラス「カメラ」  
2022年5月8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					
オードブル	鎧のガルシア													
	長崎県産ポークの冷ドミート もろみ味噌ソース	●							●	豚肉				
	長崎県産鰯と彩り野菜のマリネ 平戸産夏香の香り	●							●	オレンジ				
	ビーフの冷ドミート サラダ仕立て								●	牛肉				
	手巻寿司													
	野菜のピクルス										りんご			
	野菜のムース じげもん野菜チップ添え				●				●	ゼラチン				
魚のカルパッチョ 大村有微研トマト添えて	●							●	りんご	オレンジ				
ブルスケッタ														
メイン料理	牛肉の鉄板焼きステーキ								●	牛肉				
	レモンソース	●			●				●	鶏肉				
	青葱ソース	●			●				●	牛肉				
温製料理	長崎ばっちゃん鶏の油淋鶏	●							●	鶏肉				
	長崎県産ポーク								●	豚肉				
	平戸産夏香のピガレードソース								●	牛肉	オレンジ			
	じげもん魚のアクアパッツァ								●					
	太陽卵と野菜のスパニッシュオムレツ				●				●					
	トマトソース								●					
	ケチャップ								●					
	トマト・ナス・ズッキーニのティアン 香草チーズパン粉	●			●	●			●					
	オリジナルピッツァ 長崎風	●			●			●	●	豚肉	鶏肉	ゼラチン	イカ	ごま
	ジャガイモのスープ バルマンティエ	●			●	●			●	豚肉	鶏肉			
	五島うどん	●							●	サバ				
	サーモントラウトのドロ様バスタ													
	粉チーズ				●	●								
	高菜としらすのピラフ				●	●			●	ごま				
	牛筋煮込みカレー	●			●	●			●	牛肉	豚肉	もも		
らっきょう														
福神漬け	●							●	ごま					
味噌汁	●							●						
わかめ														
小葱														
白御飯														
唐彩葉	●							●	ごま					
サラダバー	サラダバー													
	ドレッシング各種													
パン	*バターキップフェル(クロワッサン)	●			●	●			●					
	*ツィムトブッターキップフェル(シナモンクロワッサン)	●			●	●			●					
	*ショコラバイ	●			●	●			●					
	*メーフルパン	●			●	●			●					
	*バターロール	●			●	●			●					
	*ラウゲンシュタンゲル(ドイツ伝統セミアードロール)	●			●	●			●	豚肉				
	*マーガレット(メロンパン)	●			●	●			●					
	*バターブレッド	●			●	●			●					
	*レーズンブレッド	●			●	●			●					
	*クルミパン	●			●	●			●	くるみ				
*ミカトーネ	●			●	●			●	アーモンド	オレンジ	りんご			
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。  
一覽表に記載のないメニューに関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						
フルーツ	フルーツ(3種)									オレンジ	キウイ	りんご			
デザート(計10種)	そのぎ抹茶のガトーショコラ	●			●	●			●	アーモンド					
	シースケーキ	●			●	●			●	モモ				お酒	
	グレープフルーツムース	●			●	●			●	ゼラチン				お酒	
	メロンムース	●			●	●			●	ゼラチン				お酒	
	ミルクチョコムース	●			●	●			●	ゼラチン				お酒	
	パナラクッキー	●			●	●			●	アーモンド					
	マンゴーとパッションのムース	●			●	●			●	ゼラチン				お酒	
	枇杷ゼリー														
	マンゴープリン									●	ゼラチン				お酒
	甘夏みかんのゼリー										ゼラチン				
ソフトクリーム					●										
カラスプレー					●				●						

- ◆料理材料は都合により変わることがあります。その際は都度一覽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覽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覽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。