

カメラアディナーブッフェ(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	鎗のガルシア															
	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								※スタッフにご確認ください。							
	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									※スタッフにご確認ください。							
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						
	平戸産夏香のビガレードソース								●	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 パルマンティエ	●							●	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								※スタッフにご確認ください。							
	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	※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。														
パン	*バターキップフェル(クローワッサン)	●							●							
	*ツィムトブッターキップフェル(シナモンクローワッサン)	●							●							
	*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						
バター&ジャム	*ミカトーネ	●							●	アーモンド	オレンジ	りんご				
	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															

※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。