秋の味覚ディナーブッフェ＜前期＞
期間：2023年9月1日（金）～2023年10月15日（日）

2023年9月2日
ホテルオークラJRハウステンボス
1Fカフェテラス「カメリア」

◆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8品目（小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ）→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20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・カシューナッツ・ごま・オレンジ・キウイ・バナナ・もも・りんご・ﾌﾟﾚｰﾝﾄﾞ）
→「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はしておりません。

カテゴリー	メニュー名		特定原材料(8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	くるみ	大豆						
オードブル	アミューズ・ブーシェ2種		※スタッフにご確認ください。														
	コールドミートパリエ　自家製ピクルス添え		※スタッフにご確認ください。														
		*3種提供します															
		*ソフトサラミ				●					●	豚肉	鶏肉				
		*イタリアンソーセージスライス				●					●	豚肉					
		*コールドビーフ									●	牛肉					
		*ソフトチキン										鶏肉					
		etc															
		自家製ピクルス	●								●	りんご					
	魚のエスカベッシュ		●								●	りんご					
	イカと豆の冷製トマト煮込み				●	●					●	いか					
	魚のカルパッチョ		●								●						
	さつま芋と栗のブレッセ				●	●						ゼラチン					
	チキンパロティーヌ					●					●	鶏肉					
	秋刀魚とナスのタルト　タイム風味		●		●	●					●						
	お客さまがお好みで作るミニ“ポキボウル”		※スタッフにご確認ください。														
		雑穀酢飯	●								●						
		マグロタタキ									●						
		海老タルタル						●									
		魚のヅケ	●								●						
		明太子									●	ゼラチン					
		いかそうめん										いか					
		オクラ															
		レタス															
		枝豆															
		etc	※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					
		ソース2種	※スタッフにご確認ください。														
		コンディメント各種	※スタッフにご確認ください。														
		付け合わせ	※スタッフにご確認ください。														
	九州産　茸と野菜のアヒージョ		●		●	●					●	豚肉					
		バゲット	●														
	魚のポワレ										●						
		バスティスソース	●			●					●						
	長崎皿うどん		●		●			●			●	豚肉	鶏肉	いか	ゼラチン		
		酢	●								●						
		ウスターソース									●	りんご					
温製料理	砂肝のコンフィ　ブルゴーニュ風					●					●						
	小海老と栗の茶碗蒸し		●		●			●			●						
	秋鮭のペニエ		●		●	●					●	さけ					
		もろみ味噌のタルタルソース	●		●						●						
	長崎県産ポークと野菜の雑野茶蒸し											豚肉					
		ポン酢	●								●						
		ごまだれ	●		●						●	ごま					
	鶏肉と里芋の照り焼き　柚子風味		●								●	鶏肉	ごま				
	雑野温泉名物　温泉湯どうふ										●						
	ピッツァ		※スタッフにご確認ください。														
		粉チーズ			●	●											
		タバスコ															
	挽肉とナスのスパイシーカレー		●			●					●	牛肉	豚肉	鶏肉			
		らっきょう															
		福神漬け	●								●	ごま					
	九州産　茸とベーコンのクリームチャウダー		●		●	●					●	豚肉	鶏肉				
	味噌汁		●								●						
		わかめ															
		小葱															
	白御飯																
		唐彩菜	●								●	ごま					
サラダバー		※日替わりで計10品提供します															
（野菜系）	*レタス																
	*ミニトマト																
	*水菜																
	*豆苗																
	etc		※スタッフにご確認ください。														
（惣菜系）	*ごぼうサラダ		●		●						●	ごま					
	*かぼちゃサラダ		●		●	●					●						
	*ポテトサラダ		●		●	●					●	さけ	りんご				
	*さつまいものレモン煮																
	*春雨サラダ		●								●	豚肉	鶏肉	りんご	ごま		
	*れんこんサラダ		●								●	豚肉	鶏肉	りんご	ごま		
	etc		※スタッフにご確認ください。														
ドレッシング	和風ノンオイルドレッシング		●								●						
	胡麻ドレッシング		●		●						●	ごま					
	フレンチドレッシング（ノンオイル）																
	サウザンアイランドドレッシング（ノンオイル）																
	柑橘ドレッシング		●								●	ｵﾚﾝｼﾞ					
	シーザードレッシング				●	●					●	りんご					
トッピング	EXVオリーブオイル																
	バルサミコ酢																
	ハーブオイル																
	ナッツ		●				●			●		ｶｼｭｰﾅｯﾂ	ｱｰﾓﾝﾄﾞ				
			※本品製造工場では、乳、海老、牛肉、ごま、大豆、豚肉、バナナを含む製品を製造しています。														
	粉チーズ				●	●											
キッズコーナー	*土日祝日提供　日替わりで7種		※スタッフにご確認ください。														
		*チキンライス				●					●	鶏肉					
		*塩焼きそば	●		●			●			●	豚肉	鶏肉	ごま	いか		
		*タコ焼き	●		●						●	りんご					
		*フライドポテト	●								●						
		*幸揚げ（白身魚）	●								●						
		*幸揚げ（かぼちゃ）	●								●						
		*チキンナゲット	●		●	●					●	鶏肉					
		etc	※スタッフにご確認ください。														

秋の味覚ディナーブッフェ＜前期＞
期間：2023年9月1日（金）～2023年10月15日（日）

2023年9月2日
ホテルオークラJRハウステンボス
1Fカフェテラス「カメリア」

◆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8品目(小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ）→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20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・カシューナッツ・ごま・オレンジ・キウイ・バナナ・もも・りんご・ｱｰﾓﾝﾄﾞ）
→「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はしておりません。

カテゴリー	メニュー名			特定原材料(8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	くるみ	大豆						
パン	※日替わりで5種提供																	
	*バターキブフェル(クロワッサン)			●		●	●					●						
	*抹茶と小豆のロールデニッシュ			●		●	●					●						
	*ショコラパイ			●		●	●					●						
	*本日のデニッシュ			●		●	●					●						
	*バターロール			●		●	●					●						
	*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					
	*マーガレット(メロンパン)			●		●	●					●						
	*バタープレッド			●		●	●					●						
	*レーズンブレッド			●		●	●					●						
	*クルミパン			●		●	●				●	●						
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					
デザート（計10種）	タルトタタン			●		●	●						ｱｰﾓﾝﾄﾞ	りんご				
	キャラメルポワール			●		●	●					●	ゼラチン					お酒
	ザッハトルテ			●		●	●					●	ｱｰﾓﾝﾄﾞ					
※9/1～9/30まで提供	ヨーグルトとブルーベリーのムース			●		●	●					●	ゼラチン					お酒
	イチゴのショートケーキ			●		●	●					●						お酒
	マドレーヌ			●		●	●											
	抹茶マカロン					●	●					●						お酒
	ティラミス			●		●	●					●	ゼラチン					お酒
	りんごゼリー												ゼラチン	りんご				
	みかんゼリー												ゼラチン					
	アップルパイ			●		●	●					●	ｱｰﾓﾝﾄﾞ	りんご	オレンジ			
	抹茶ムース			●		●	●					●	ゼラチン					
	栗のタルト			●		●	●					●	ｱｰﾓﾝﾄﾞ					
※10/1～10/15まで提供	イチゴとチーズのムース			●		●	●					●	ゼラチン					
	ガトーショコラ			●		●	●					●	ｱｰﾓﾝﾄﾞ					お酒
	ブルーベリーとチョコレートのモンブラン			●		●	●					●						お酒
	クッキー（ハロウィン型抜き）			●		●	●						ｱｰﾓﾝﾄﾞ					
	パンプキンプリン					●	●					●						お酒
	オレンジとぶどうのゼリー												ゼラチン	オレンジ				
	黒ゴマのパンナコッタ						●					●	ゼラチン	ごま				
オリジナルパフェ	スポンジ			●		●	●											
	マカロン					●							ｱｰﾓﾝﾄﾞ					
	ホイップクリーム						●					●						お酒
	チョコレートソース																	
	キウイソース												りんご	キウイ				
	ストロベリーソース												りんご					
	マンゴーソース																	
	カラースプレー						●					●						
	チョコクリスピー			●			●					●						
	コーンフレーク											●						
	ミックスベリー																	
	ソフトクリーム						●											
フルーツ各種				※スタッフにご確認ください。														