

◆料理材料は都合により変わることがあります。その際は都度一頁表を更新いたします。
◆アレルギー物質(アレルギー)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・鶏卵・えび・かに・くるみ →使用の有無にかかわらず一頁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・豚肉・牛肉・ゼラチン・あわび・いか・いくら・さけ・さば・マカダミアナッツ・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・T-ボンド
→「特定原材料に準ずるもの」を使用している原材料のみ一頁表に記載しております。
※他のメニューと同一の箇所で開催しております。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す。

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	鶏花生	えび	かに	くるみ	大豆					
ライブキッチン	オムレツ	※日によって具材が変わります。スタッフにご確認ください。														
		トマトクリームソース				●					●					
		デミグラスソース	●			●					●	牛肉	豚肉	りんご		
		あご出汁の和風みぞれあん	●								●					
		ケチャップ														
	シェフおすすめオムレツ	※日によって内容が変わります。スタッフにご確認ください。														
	フレンチトースト		●			●	●				●					
		フルーツソース（1種）	※日によって内容が変わります。スタッフにご確認ください。													
		ホイップクリーム					●				●					お酒
		その苺抹茶クリーム					●				●					
チョコレートソース																
シロップ	はちみつ															
スクランブルエッグ				●	●					●						
フライドエッグ				●						●						
★長崎名物	★角煮まんじゅう				●							●	牛肉	豚肉		
		からし														
	★郷料理之類	※日によって内容が変わる場合があります。スタッフにご確認ください。														
	★アジフライ				●		●					●				
		タルタルソース	●			●						●				
	ウスターソース										●	りんご				
	★練り物	※日によって内容が変わる場合があります。スタッフにご確認ください。														
	※すり身の原料の魚は、海苔、蟹を食べています。															
	★真鯛のお茶漬け	鯛														
和風だし		●									●	さば				
きざみのり																
大葉																
ごま											ごま					
柚子胡椒																
5色あられ																
料理各種	日替わりバスタ料理	※日によって内容が変わります。スタッフにご確認ください。														
	ベーコン				●		●					●	豚肉			
	あらびきソーセージ				●		●					●	豚肉	鶏肉	ゼラチン	
	ケチャップ															
	マスタード															
	日替わりポテト料理	※日によって内容が変わります。スタッフにご確認ください。														
	日替わり重慶料理	※日によって内容が変わります。スタッフにご確認ください。														
	日替わり揚げ物	※日によって内容が変わります。スタッフにご確認ください。														
	日替わり野菜料理	※日によって内容が変わります。スタッフにご確認ください。														
	日替わりスープ	※日によって内容が変わります。スタッフにご確認ください。														
クルトン				●						●						
粉チーズ						●										
カレーソース（ブレン）				●		●	●				●	牛肉	豚肉	鶏肉	もも、りんご、バナナ	
彩り量野菜																
本日の焼魚	※日によって内容が変わります。スタッフにご確認ください。															
醤油				●							●					
お惣菜	※日によって内容が変わります。スタッフにご確認ください。															
*きんぴらごぼう				●							●	ごま				
*ひじき煮				●							●					
*レンコン鹿布煮				●							●	ごま				
eto																
※スタッフにご確認ください。																
日替わり蒸し料理	※日によって内容が変わります。スタッフにご確認ください。															
黒豚肉				●		●						●	さば			
出汁とろろ				●								山芋	さば			
梅干																
唐彩菜				●								●	ごま			
味付海苔				●								●				
※海苔、蟹などの甲殻類が生息する海域で生産されています。																
胃のり巻				●								●				
※海苔、蟹などの甲殻類が生息する海域で生産されています。																
納豆				●								●				
味噌汁				●								●				
ねぎ																
わかめ																
白ごはん																
おかゆ																
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					
パン	*バターキップフェル(クロワッサン)															
		*ショコラパイ				●	●					●				
		*本日のデニッシュ2種	※日によって内容が変わります。													
		*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		
	*あんぱん															
	※スタッフにご確認ください。															
	*バターブレッド				●		●	●					●			
	*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			
自分で作れるオリジナル サンドイッチ		コールドハム														
		トマト														
		ミックスサラダ														
		チーズ2種														
		たまごスプレッド				●		●	●				●			
サラダバー （野菜系）		ポテトサラダ又はかぼちゃサラダ														
		※日替わりで計10品提供します														
	*レタス															
	*ミニトマト															
	*水菜															
*豆苗																
eto																
（惣菜系）	*ごぼうサラダ				●		●					●	ごま			
	*マカロニサラダ				●		●	●					豚肉	りんご		
	eto															
※スタッフにご確認ください。																
ドレッシング	和風ドレッシング				●							●				
	胡椒ドレッシング				●		●					●	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）															
	※スタッフにご確認ください。															
本日のドレッシング	※スタッフにご確認ください。															
トッピング	本日のドレッシング	※スタッフにご確認ください。														
	EXVオリーブオイル															
	バルサミコ酢															
	ハーブオイル															
	ナッツ															
	</															