

カメラ デイナーバイキング アレルギ成分一覧表
冬の味覚&ステーキヴァフェ (1/7~2/28)

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」
2019年2月6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	カシューナッツ	ゼラチン	豚肉		
冷製料理	ハムとソーセージのムース	●		●	●				●	カシューナッツ	ゼラチン	豚肉		
	冷製スペイン風オムレツ	●		●	●				●	鶏肉				
	オーロラソース	●		●	●				●					
	茸と玉葱のオイル漬け	●							●					
	アスパラガスのキッシュ	●		●	●				●					
	キビナゴと野菜のマリネ	●							●	リンゴ	オレンジ			
	ハムと野菜のトルティーヤ	●		●	●				●	豚肉				
	ガスパッチョソース	●			●	●			●					
空豆とチーズのサラダ	●		●	●				●						
※月・火無し	鯖のお刺身									鯖				
	鮭のお刺身									鮭				
	醤油	●							●					
※月・火のみ	わさび													
	サーモンカルパッチョ	●							●	オレンジ	鮭			
温製料理	鱈とじゃがいも、トマト、黒オリーブのオープン焼き	●			●				●					
	ジェノバソース	●			●				●					
	牛肉の赤ワイン"サンジョベーゼ"煮込み	●			●				●	牛肉	豚肉			
	カボチャと茸のド・ロ様パスタ トリュフオイル風味	●							●					
	粉チーズ				●									
	イタリアンポトフ	●							●	牛肉	豚肉	鶏肉		
	サルサヴェルデ	●							●					
	ムール貝のグラタン	●			●				●	鶏肉				
	鶏肉のディアヴォラ"悪魔風"	●			●				●	鶏肉				
	ボン酢													
	チーズフォンデュ	●			●				●	鶏肉				
	温野菜													
	バケット	●												
	オークラ特製牛すじカレー	●			●				●	牛肉	鶏肉	ごま	リンゴ	
	らっきょう													
福神漬	●							●	ごま					
味噌汁	●							●						
ねぎ														
わかめ														
白ごはん														
※水・木のみ	ニラチヂミ	●							●	ごま				
	チヂミタレ	●							●	オレンジ	ごま			
※水・木無し	桃花林特製 麻婆豆腐	●						●	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま		
ライブキッチン	サーロインステーキ	●							●	牛肉				
	バルサミコソース	●							●	牛肉				
	ホースラディッシュソース	●			●				●	牛肉				
	和風ソース	●							●	リンゴ				
	ホウボウのリゾット グラナパダーノチーズの香り	●			●				●	鶏肉				
	ブラックペッパー													
	粉チーズ	●			●									
	※日替わりで提供致します	フライドポテト	●						●					
	マッシュポテト	●			●				●					
	冷静ズワイ蟹(+500円)													
カニ酢	●							●						
カクテルマヨ	●		●					●	リンゴ					
レモン														
お子様コーナー	白ごはん													
	お子様カレー	●			●				●	鶏肉	豚肉	牛肉	ごま	りんご
	かあらげ	●		●	●				●	鶏肉				
	たまごやき	●		●					●	りんご				
	たこ焼き	●		●					●	鶏肉	豚肉	さば	もも	りんご
	チキンナゲット	●		●					●	鶏肉				
	エビフライ	●		●			●		●					
	ミニアメリカドッグ	●		●	●				●					
	ポテトチーズフライ	●		●	●				●					
	ワッフル	●		●	●				●					
	パンケーキ	●		●	●				●					
	ケチャップ													
	タルタルソース	●		●	●				●					
シロップ	●			●				●						
パン&バター	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)	●		●	●				●					
	ショコラパイ	●		●	●				●					
	メープルパン	●		●	●				●					
	バターロール	●		●	●				●					
	※日替わりで5品を提供いたします。	クルミブレトヒュン(クルミパン)	●		●	●			●	くるみ				
	トマトバジルパン	●		●	●				●					
	オニオンパン	●		●	●				●					
	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)	●		●	●				●					
	アルペンブレトフェン(ひまわりの種入りライ麦パン)	●		●	●				●					
	セーレン(ドイツ風バケット)	●							●					
	ホイップバター				●									

※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					
サラダ	季節のサラダ													
	豆とひじきのサラダ	●			●				●	鶏肉				
	ごぼうサラダ	●		●					●	ごま				
	かぼちゃサラダ	●		●	●				●					
ドレッシング	ポテトサラダ	●		●	●				●	さけ	りんご			
	和風ノンオイルドレッシング	●							●					
	柑橘ドレッシング	●							●	オレンジ				
	胡麻ドレッシング	●		●					●	ごま				
	フレンチドレッシング	●		●	●				●	りんご				
	トマトバジルドレッシング	●		●	●				●	鶏肉	りんご			
トッピング	柚子胡椒ドレッシング	●		●	●				●	オレンジ	りんご			
	オリーブオイル													
	バルサミコ酢													
	クルトン	●		●	●				●					
	ナッツ						●				くるみ	カシューナッツ		
	粉チーズ				●									
	フライドオニオン	●							●					
	ベーコン	●							●	豚肉				
フルーツ	季節のフルーツ													
デザート	フォレノワール	●		●	●				●	りんご	くるみ			
	ホワイトチョコムース	●		●	●				●	ゼラチン				
	莓ムース	●		●	●				●	ゼラチン	お酒	オレンジ		
	ミルクチョコムース	●		●	●				●	ゼラチン				
	ラズクッキー	●		●	●									
	オレンジプリン				●				●	ゼラチン	オレンジ			
	生チョコ				●				●					
	アーモンドケーキ	●		●	●				●	りんご				
	バナナプリン			●	●									
	ソース	いちごソース												
		チョコレートソース				●				●	くるみ			
		生クリーム				●								
	ソフトクリーム	カラースプレー				●				●				
		グラノーラ	●			●				●				
バーカウンター	コーヒー													
	コーヒーミルク				●				●					
	紅茶													
	煎茶													
	オレンジジュース									オレンジ				
	ウーロン茶													
ドリンクバー														

◆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27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・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)

→「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。