

カメリア デイナーバイキング アレルギー成分一覧表

ありがとう平成！ 春を祝うディナーbuffet(3月1日～4月30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」

2019年3月4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				
冷製料理	ベジタブルスティック&ディップ	●			●				●				
	バーニャカウダ	●			●				●				
	もろみ味噌ディップ	●		●					●	ごま			
	辛子明太子ディップ	●			●				●				
	鱈のセビーチェ	●			●				●				
	白身魚と豆腐のテリーヌ	●		●	●				●				
	レムラードソース	●		●	●				●				
	シーフードとクスクスのタブレサラダ	●			●		●	●	●	イカ	オレンジ		
合鴨と長ネギのサラダ	●			●				●	鶏肉				
菜の花とズワイガニの冷製ロワイヤル	●		●	●			●	●					
※月・火のみ	サーモンのカルパッチョ	●						●	オレンジ	鮭			
さくらから一品(月・火以外)	鯉のたたき	●						●	オレンジ				
	ボン酢	●						●	オレンジ				
	わさび												
	しょうが												
	ねぎ												
温製料理	春牛蒡と人参のポターージュ	●			●				●	鶏肉			
	帆立貝のピッカータ	●		●	●				●				
	メキシカンサルサ	●							●				
	白身魚のカブレゼ	●			●				●				
	鶏もも肉とじゃがいものバルメザンチーズ焼き ローズマリーの香り	●			●				●	鶏肉			
	豚肉のカツレツ"ウィンナーシュニッツェル"風	●		●	●				●	豚肉			
	フォンドポアソース	●			●				●	牛肉			
	ホテルオークラ伝統のビーフシチュー	●			●				●	牛肉	鶏肉		
	鰯と春キャベツのクリーム煮 レモン風味	●			●				●				
	もち麦と鶏肉のポロネーゼ ドリア仕立て	●			●				●	牛肉	鶏肉		
	カメリアカレー	●			●				●	牛肉	鶏肉	ごま	りんご
	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	山芋とろろと牛すじのお好み焼きオムレツ	●		●	●			●	牛肉	りんご	山芋		
きざみのり	●												
桃花林から一品(水・木以外)	麻婆豆腐	●						●	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	
ライブキッチン	牛ロース 鉄板焼きステーキ	●						●	牛肉				
	和風ソース	●						●					
	オニオン&ペッパーソース	●						●					
	長崎名物ちやポリタン	●		●	●			●	鶏肉				
粉チーズ				●									
※日替わりで提供致します	野菜ソテー							●					
マッシュポテト	●			●				●					
お子様コーナー	自分で作るオリジナルサンド												
	チーズ				●								
	トマト												
	卵	●		●	●			●					
	レタス												
	ロースハム	●		●	●			●	豚肉	鶏肉			
	マヨネーズ	●		●				●					
	バター				●								
	ケチャップ												
	パン	●		●	●			●					
	※日替わりで6品提供いたします	チキンライス	●			●			●	鶏肉			
	オムレツ	●		●	●			●					
	グラタン	●		●	●			●	鶏肉				
	からあげ	●		●	●			●	鶏肉				
	ミニアメリカンドッグ	●		●	●			●					
ポテトチーズフライ	●		●	●			●						
ソーセージ	●		●	●			●	鶏肉	豚肉				
たこやき	●		●	●			●	豚肉	鶏肉	さば	もも	りんご	
フライドポテト							●						
ケチャップ													
タルタルソース	●		●	●			●						
シロップ	●			●			●						
パン&バター	バターキプフェル(クロワッサン)	●		●	●			●					
	タイムトバターキプフェル(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	●		●	●			●					
	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(ドイツ伝統セミアードロール)	●		●	●			●	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	●							●				
フルーツ	ベーコン	●							●	豚肉			
	季節のフルーツ												
デザート	苺ムース	●		●	●				●	ゼラチン	お酒	オレンジ	
	桜風味のパウンド	●		●	●								
	ホワイト生チョコ				●				●				
	桜風味のレアチーズ	●		●	●				●				
	苺と桜あんのモンブラン	●		●	●				●		お酒		
	ブルーベリークッキー	●		●	●								
	抹茶ゼリー												
	ショコラケーキ	●		●	●				●	ゼラチン			
	カスタードプリン			●	●								
	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				●								
バーカウンター	ソフトクリーム				●								
	カラスブレ				●				●				
	グラノーラ	●		●					●				
	コーヒー												
	コーヒーミルク				●				●				
ドリンクバー	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。