

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			
ライフキッチン	オークラ伝統のローストビーフ	●			●				●	牛肉		
	ジャボネソース	●			●				●	牛肉	鶏肉	豚肉
	ボン酢	●							●	オレンジ		
	レフォール											
長崎県産鮮魚のしゃぶしゃぶ	マッシュポテト				●				●			
	おろしボン酢	●							●	オレンジ		
	胡麻だれ	●		●					●	ごま		
	柚子胡椒											
生ハムカッティングと九州産野菜のバーニャフレッダ	バーニャフレッダソース			●					●	豚肉		
									●	いか	さけ	りんご
冷製料理	長崎県産松浦産グリーンアスパラガスと茸のキッシュ	●		●	●				●			
	サーモンのカルパッチョ 柚子胡椒風味									さけ		
	柚子胡椒ドレッシング								●			
	やわらかチキンのサラダ仕立て	●		●	●				●	鶏肉		
	シーザードレッシング			●	●				●	りんご		
	鶏とサツマイモのプレスセ クリスビーベーコン添え	●		●	●				●	豚肉	ゼラチン	
	シェフ特製ワットのキャット仕立て											
野菜のムース チーズチップ添え	●			●				●	鶏肉	ゼラチン		
ツナと野菜の冷製オレキエッテ バジル風味	●			●				●				
大村寿司 カメラ風	●		●	●								
温製料理	シェフ気まくれピッツァ											
	ポークピカタ 長崎県産トマトのブタネスカソース			●	●				●	豚肉		
	カレーと野菜の香草パン粉焼き アンチョビ風味	●		●	●				●			
	野菜たっぷりチキンポトフ	●		●	●				●	鶏肉	豚肉	
	長崎県産「アイユタカ」ニョッキのクリームグラタン	●		●	●				●	豚肉		
	五島うどんのセイロ蒸し	●					●					
	ボン酢	●							●	オレンジ		
	鶏とエリンギのアーヒージョ	●							●			
	パケット	●										
	※製造工場では、卵・乳成分を含む製品を生産しています。											
ヤリイカと長崎県産松浦産グリーンアスパラガスのスパゲッティ	●							●	いか			
カメラ特製カレー												
らっきょう	●											
福神漬	●											
唐生菜	●								●	ごま		
味噌汁	●								●	ごま		
葱	●											
わかめ	●											
白ごはん	●											
お子様コーナー ※※印は日替わりで 6品提供いたします	※からあげ	●		●	●				●	鶏肉		
	※ミアリアカンドッグ	●		●	●				●			
	※ポテトチーズフライ	●		●	●				●			
	※ソーセージ	●		●	●				●	鶏肉	豚肉	
	※グラタン											
	※オムレツ			●	●				●	豚肉		
	※フライドポテト			●	●				●	鶏肉		
	チキンライス	●		●	●				●	鶏肉		
	自分で作るオリジナルサンド											
	卵	●		●	●				●	豚肉	鶏肉	
ハム	●		●	●				●				
チーズ	●			●								
トマト	●											
レタス	●											
パン	●		●	●				●				
バター	●			●								
マヨネーズ	●		●	●				●				
ケチャップ	●											
タルタルソース	●		●	●				●				
シロップ	●			●								
パン&バター ※日替わりで 5品を提供いたします。	バターキップフェル(クロワッサン)	●		●	●				●			
	ツィムトプ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	●		●	●				●			
	クルミブレッド(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)	●		●	●				●			
アルペンブレッド(ひまわりの種入りライ麦パン)	●		●	●				●				
セーレンドイツ風(パケット)	●		●	●				●				
ホイップバター	●			●								

※仕入れの状況などにより、メニュー内容の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			
サラダ	ミックスサラダ											
	コーン											
	※日替わりで5品を提供いたします											
	※日替わりで2品を提供いたします											
ドレッシング	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		
	フレッシュドレッシング	●		●	●				●	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	彩り野菜ドレッシング	●		●	●				●	りんご		
	オリーブオイル											
	バルサミコ酢											
	クルトン	●		●	●				●			
フルーツ	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	●							●			
デザート	季節のフルーツ											
	イチゴのババロア	●		●	●				●	ゼラチン	オレンジ	
	フルーツバウンドケーキ	●		●	●				●	ゼラチン	りんご	
	ずもものムース	●		●	●				●	ゼラチン		
	チョコロールケーキ	●		●	●				●			
	バナナのムース	●		●	●				●	ゼラチン	お酒	バナナ
	ぶどうとぶどうゼリー	●		●	●				●	ゼラチン		
	ミルクチープリン	●		●	●				●	ゼラチン		
	ピスターシュ	●		●	●				●	ゼラチン	りんご	
	カスタードプリン	●		●	●				●			
バーカウンター	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											
その他	カラスプレー											
	グラノーラ	●										
	コーヒー											
	コーヒーマルク				●							
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場合があります。その際は御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)  
一「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器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おります。