

カメリア ランチバイキング アレルギー成分一覧表
 ヨーロッパフェア(イタリア、イギリス)(9月1日～9月30日)

ホテルオークラJRハウスステンス
 1Fカフェテラス「カメリア」
 2019年9月1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	豚肉	牛肉	鶏肉	豚肉	鶏肉	
ライブキッチン	ミラノ風ポークカツレツ	●		●	●				●	●					
	デミグラスソース	●		●	●				●	●					
	生ハムと旨のクリームパゲッティ	●		●	●				●	●					
	グラナパダーノの香り シェフ気まくれピッツァ タバスコ	●		●	●				●	●					
冷製料理	イングリッシュマフィン お好みの具材で	●		●	●				●	●					
	マフィン	●		●	●				●	●					
	ハム	●		●	●				●	●					
	卵	●		●	●				●	●					
	チーズ	●		●	●				●	●					
	ポテトサラダ	●		●	●				●	りんご	さけ				
	レタス														
	トマト														
	スモークサーモン														
	コールドビーフのサラダ 仕立て														
	ホースラディッシュドレッシング														
	やわらかチキンと彩り野菜のバーニャレッタソース	●		●	●					●	鶏肉	さけ	りんご	いか	
温製料理	シェフお薦め本日のオードブル	●		●	●				●	●					
	ツナと野菜の冷製オレキエッテ	●		●	●				●	●					
	ジェノバ風	●		●	●				●	●					
	秋ナスのムース チーズチップ添え	●		●	●				●	●					
	野菜たっぷりリポリータソース	●		●	●				●	●					
	コテージハイ カメリア風	●		●	●				●	●					
	フィッシュ&チップス	●		●	●				●	●					
	モルトビネー	●		●	●				●	●					
	ケチャップ	●		●	●				●	●					
	タルタルソース	●		●	●				●	●					
	ソーセージと野菜のフリッター	●		●	●				●	●					
	スパイスサルサソース	●		●	●				●	●					
アイリッシュシチュー 温野菜添え	●		●	●				●	●						
鶏と旨のキャットーラ	●		●	●				●	●						
ミートソースとモッツアレラチーズのジャケットポテト	●		●	●				●	●						
カメリア特製カレー	●		●	●				●	●						
らっきょう	●		●	●				●	●						
福神漬	●		●	●				●	●						
唐生菜	●		●	●				●	●						
味噌汁	●		●	●				●	●						
ねぎ	●		●	●				●	●						
わかめ	●		●	●				●	●						
白ごはん	●		●	●				●	●						
お子様コーナー (土日祝日のみ提供) ※ ※は日替わりで 5品提供いたします	※からあげ	●		●	●				●	●					
※ミニアメリカンドッグ	●		●	●					●	●					
※ポテトチーズフライ	●		●	●					●	●					
※ソーセージ	●		●	●					●	●					
※グラタン	●		●	●					●	●					
※フライドポテト	●		●	●					●	●					
※オムレツ	●		●	●					●	●					
チキンライス	●		●	●					●	●					
ケチャップ	●		●	●					●	●					
タルタルソース	●		●	●					●	●					
シロップ	●		●	●					●	●					

※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	豚肉	牛肉	鶏肉	豚肉	鶏肉	
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)	●		●	●				●	●					
	※ツィル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	●		●	●				●	●					
	※シューロール	●		●	●				●	●					
	※スターロール	●		●	●				●	●					
	※カルミブレトピコ(クミミパン)	●		●	●				●	●					
	※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)	●		●	●				●	●					
サラダ	※日替わりで5品を 提供いたします	●		●	●				●	●					
	※ミックスレタス	●		●	●				●	●					
	※ミニトマト	●		●	●				●	●					
	※キュウリ	●		●	●				●	●					
	※胡瓜	●		●	●				●	●					
	※日替わりで2品を 提供いたします	●		●	●				●	●					
	※ごぼうサラダ	●		●	●				●	●					
	※かぼちゃサラダ	●		●	●				●	●					
	※ポテトサラダ	●		●	●				●	●					
	※和風/オイルドレッシング	●		●	●				●	●					
ドレッシング	※柑橘ドレッシング	●		●	●				●	●					
	※たまごドレッシング	●		●	●				●	●					
	※りんごドレッシング	●		●	●				●	●					
	※トマトバジルドレッシング	●		●	●				●	●					
	※彩り野菜ドレッシング	●		●	●				●	●					
	※オリーブオイル	●		●	●				●	●					
	※バルサミコ酢	●		●	●				●	●					
	※カルトン	●		●	●				●	●					
	※ナッツ	●		●	●				●	●					
	※粉チーズ	●		●	●				●	●					
フルーツ デザート	※季節のフルーツ	●		●	●				●	●					
	※イチゴのパパア	●		●	●				●	●					
	※フルーツパウンドケーキ	●		●	●				●	●					
	※ライムのムース	●		●	●				●	●					
	※ずもものムース	●		●	●				●	●					
	※スコーン	●		●	●				●	●					
	※バーチ・ディ・ダーマ	●		●	●				●	●					
	※牛乳寒天とみかん	●		●	●				●	●					
	※バナナトロピック(毎週水曜日は提供無し)	●		●	●				●	●					
	※ぶどうのムース	●		●	●				●	●					
※スイーツ限定 (毎週水曜日のみ 追加提供)	※イチゴのスフレケーキ	●		●	●				●	●					
	※イチゴのショートケーキ	●		●	●				●	●					
	※イチゴのショートケーキ	●		●	●				●	●					
	※クリームブリュレ	●		●	●				●	●					
	※ソース	●		●	●				●	●					
	※いちごソース	●		●	●				●	●					
	※チョコレートソース	●		●	●				●	●					
	※生クリーム	●		●	●				●	●					
	※ソフトクリーム	●		●	●				●	●					
	※カラスプレー	●		●	●				●	●					
バーカウンター	※コーヒー	●		●	●				●	●					
	※コーヒーミルク	●		●	●				●	●					
	※紅茶	●		●	●				●	●					
※煎茶	●		●	●				●	●						
※オレングジュース	●		●	●				●	●						
※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(7品目)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・豚肉・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記載しております。
 ※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。