

アレルギー情報一覧

商品名	そば	卵	乳製品	小麦	落花生	エビ	カニ	ナッツ	カシュー	ゴマ
アンチョビとガーリックの焼き牡蠣										
香草ガーリックバターの焼き牡蠣		○	○	○						
3種類のチーズと黒胡椒の焼き牡蠣			○							
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣				○						
ミニトマトとベーコンの焼き牡蠣			○	○						
焼き牡蠣3種盛り合わせ		○	○	○						
焼き牡蠣全種盛り合わせ		○	○	○						
大粒カキフライ 自家製タルタルソースとオイスターソース		○	○	○						
牡蠣の素焼き										
牡蠣のバターソテー			○	○						
牡蠣のワイン蒸し										
ホットオイスタープレート 焼き牡蠣・バターソテー・カキフライ		○	○	○						
オイスターモナカ		○	○	○						
旬野菜ムースのパフェ ～甘エビと白粒貝のマリネ～		○	○	○		○				
シュリンプカクテル ～丸ごとトマトと2種のソース～		○	○	○		○				
炙りサーモンと季節野菜の菜園風		○	○							
牡蠣のオリーブオイルマリネ カプレーゼ風		○	○	○						
牡蠣 ウニ ホタテの磯辺巻き				○						
北海道産柳タコとトマト ガーリックバルサミコソース				○						
真鯛のカルパッチョ ～キャロットラペと柚子胡椒のドレッシング～		○		○						
牛ランプ肉のタリアータ ～赤玉葱のマリネとわさびのドレッシング～				○						
前菜5種盛り合わせ		○	○	○						
ムールフリット ～ムール貝の白ワイン煮とポテトフライ～			○							
牡蠣の燻製 生ハム マスカルポーネのフレンチトースト		○	○	○						
真鯛のフィッシュ&チップス		○	○	○						
牡蠣とマッシュルームのフリット ～チーズと黒胡椒～		○	○	○						
マグロのタリアータ ～ガーリックとハーブの香り～		○	○	○						
牡蠣 イカ カブのソテー ガーリックバルサミコソース				○						
牡蠣とエリンギのアヒージョ ～ガーリックバターとアンチョビソース～		○	○	○						
牡蠣とポテトのグラタン ～濃厚牡蠣のホワイトソース～			○	○						
クラシックシーザーサラダ		○	○	○						
生ハムのサラダ			○	○						
GO サラダ ～牡蠣のフリット・ベーコン・インカのめざめ・半熟卵～		○	○	○						
季節野菜のバーニャフレdda アンチョビガーリックソース			○	○						
野菜を食べるクラムチャウダー			○	○						
パン			○	○						
ガーリックトースト			○	○						
牡蠣の出汁たっぷりのペペロンチーノ ～ベーコンとオクラ～		○	○	○						
牡蠣とボルチーニ茸のクリームリゾット			○	○						
牡蠣のクリームパスタ ～ホウレン草のタリアテッレ～		○	○	○						
ウニたっぷりのペペロンチーノ カラスミ添え		○		○						
オイスターバーのベスカトーレ		○		○		○				
オイスターロケット ～牡蠣のイカスミリゾット～			○	○						
定番! シーフードガンボライス ～ハラペーニョソース添え～			○	○		○	○			
牛ザブトン肉と牡蠣のソテー 当店オリジナルワイン CACCCI のソース			○	○						
フォンダンショコラ		○	○	○						
季節のフルーツタルト		○	○	○						
黒蜜きな粉パニラアイス		○	○							
能登の塩アイス			○							

※ 表中の○印が、その原料を使用していることを示します。