

アレルギー情報一覧	そば	卵	乳製品	小麦	落花生	エビ	カニ	ナッツ	カシュー	ゴマ
商品名										
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		○	○	○						
スモーク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		○	○	○						
広島県産大粒カキフライ 自家製タルタルソースで 2ピース		○	○	○						
広島県産大粒カキフライ 自家製タルタルソースで 4ピース		○	○	○						
牡蠣の素焼き 2ピース										
牡蠣のバターソテー 2ピース			○	○						
牡蠣のワイン蒸し 2ピース										
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		○	○	○						
牡蠣とベーコンのブルスケッタ ～甘いバルサミコソース～		○	○	○						
鶏レバーのパテ ～バターたっぷりのプリオッシュ添え～		○	○	○						
牡蠣のマリネと旬野菜のムース ～トマトのジュレとベーコン～			○							
天使の海老のカプレーゼ ～トマトと万願寺唐辛子のソース～			○			○				
ホタテ アボカド チーズのミルフィーユ仕立て			○	○						
サーモンマリネのウフマヨ添え ～フレッシュトマトソース～		○								
北海道産柳タコとトマト ガーリックバルサミコソース				○						
本日の鮮魚のカルパッチョ ～キャロットラペと万願寺唐辛子のソース～		○		○						
牛ランプ肉のタリアータ ～赤玉葱のマリネと飴色玉葱のドレッシング～				○						
前菜5種盛り合わせ		○	○	○						
インカのめざめのフライ ～トリュフの香りとパルメザンチーズ～			○							
ムール貝の香草白ワイン蒸し										
甘海老のフリット 3種のソース			○			○				
フィッシュ&チップス		○		○						
アヒージョ・オイスター										
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		○	○	○						
鮮魚とアボカド、オクラの水菜サラダ				○						
ガーデングリーンサラダ ～赤ワインビネガードレッシング～										
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 アンチョビとガーリックのソース			○	○						
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～		○	○	○						
カニ味噌とフレッシュトマトのスパゲッティーニ		○		○			○			
ウニたっぷりのペペロンチーノ ～カラミ添え～		○		○						
定番！シーフードガンボライス ～ハラペーニョソース添え～			○	○		○	○			
牡蠣と魚介のリゾット ～レモン風味～			○			○				
牛ザブトン肉と野菜のソテー ニンニクと生姜の香味ソース				○						
フォンダンショコラ		○	○	○						
北海道チーズタルト		○	○	○						
抹茶のパフェ		○	○	○						
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ています。