2023.07.マッチングドリンクGMアレルギー情報

	商品名	そば	卵	乳製品	小麦	落花生	エビ	カニ
グランドメニュー	ポルチーニとチーズソースの牡蠣		○	○	○			
	ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣			○	○			
	ハーブエッグソースの焼き牡蠣		○	○	○			
	ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣				○			
	オマールソースとアスパラの焼き牡蠣		○	○	○		○	
	アボカドとトマトサルサの焼き牡蠣		○		○			
	焼き牡蠣3種盛り合わせ		○	○	○		○	
	焼き牡蠣全種盛り合わせ		○	○	○		○	
	カキフライ　2ピース		○	○	○			
	カキフライ　3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			○	○			
	牡蠣のチリレモンバターソテー　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		○	○	○			
	牡蠣とベーコン、ドライトマトのブルスケッタ　2枚		○	○	○			
	牡蠣の揚げ出し　柚子の香り　2ピース		○	○	○			
	牡蠣だらけのアヒージョ			○	○			
	牡蠣とオリーブペーストのクロスティーニ　2ピース		○		○			
	牡蠣の煮つけ ホタテ イクラの磯辺巻き				○			
	牡蠣の炭火焼き風			○	○			
	牡蠣とチーズのクリームグラタン		○	○	○			
	トルティーヤチップス　トマトとアボカドサルサ添え		○		○			
	トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ仕立て			○				
	砂肝のコンフィと玉ねぎのマリネ							
	チーズ3種盛り合わせ			○	○			
	生ハム＆マンゴー							
	レバーペースト　メルバトースト添え		○	○	○			
	ホタテと野菜マリネのカルパッチョ　～完熟トマトのドレッシング～		○		○			
	鮮魚のカルパッチョ　～玉葱のマリネと多良岳わさびのドレッシングで～			○	○			
	海老、ネギトロ、アボカドのタルタル		○	○	○		○	
	海老のカルパッチョ　～トマトのサルサソースとレモンのドレッシング～　2本				○		○	
	牛肉のタリアータ　～ワサビマッシュポテトとトリュフのソース～		○	○	○			
	フライドポテト　トリュフの香り			○	○			
	あおさのゼッポリーネ		○	○	○		○	○
	彩野菜のスパイシーガーリックソテー			○	○			
	カラマリのフリット		○		○			
	ムール貝のワイン蒸し　～タイムとレモンの香り～　R							
	カマンベールチーズと砂肝のアヒージョ			○	○			
	いぶりがっこと酒粕のピザ		○	○	○			
	エビのフリット		○	○	○		○	
	エビのアヒージョ			○	○		○	
	フィッシュ＆チップス		○	○	○			
	季節野菜のバーニャフレッダ		○	○	○			
	生ハムサラダ			○	○			