2024.10FC梅田NUGM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	カシューナッツ	ごま
グランドメニュー	バジルタルタルの焼き牡蠣		○	○						
	ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣			○	○					
	オイスターロックフェラー　～オランデーズソースとホウレン草～		○	○	○					
	ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣				○					
	カニクリームの焼き牡蠣		○	○	○			○		
	トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣		○	○	○					
	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　2p		○	○	○					
	カキフライ　3p		○	○	○					
	牡蠣の素焼き　2p									
	牡蠣のバターソテー　2p			○	○					
	牡蠣のバターソテー　～ローストビーフのガーリックソース～　2p			○	○					○
	牡蠣のバターソテー　～レフォールムースとイクラ添え～　2p			○	○					
	牡蠣のワイン蒸し　2p									
	牡蠣のオマールソース蒸し　2p			○	○		○			
	牡蠣のポルチーニソース蒸し　2p			○	○					
	牡蠣のレモンクリーム蒸し　2p			○						
	ホットオイスタープレート　6p		○	○	○					
	牡蠣　イクラ　マスカルポーネのクロスティーニ　1p			○	○					
	ウニクリームチーズと生ハム			○	○					
	海老のカルパッチョ　～かんきつハーブソース～		○	○	○		○			
	ホタテとレモンのカルパッチョ　～粒マスタードドレッシング～									
	海老、ネギトロ、アボカドのタルタル		○	○	○		○			
	鮮魚のカルパッチョ　～オニオンマリネと柚子ソース～				○					
	冷製ローストビーフ　～ガーリックオニオンソース～				○					○
	フライドポテト　トリュフの香り			○	○					
	あおさのゼッポリーネ		○	○	○		○	○		
	インカの目覚めのフライ　～パルメザンチーズと黒胡椒～			○						
	オイスター＆チップス		○	○	○					
	牡蠣とかぶのアヒージョ			○	○					
	牡蠣と半熟卵のクリームグラタン		○	○	○					
	たっぷりチーズのグリーンサラダ　～レモンのドレッシング～			○						
	トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風　～オニオンマリネとバジルソース～			○						
	10品目サラダ　～ハニーマスタードドレッシング～									
	シーフードのサラダ　～トマトのドレッシング～				○		○			
	クラブケーキサラダ　～カルボナーラ仕立て～		○	○	○	○		○		
	絶品ニューイングランドクラムチャウダー		○	○	○					
	パン		○	○	○					
	オイスターバーのボンゴレ　R		○		○					
	オイスターバーのボンゴレ　L		○		○					
	牡蠣とホウレン草のレモンクリームパスタ　R		○	○	○					
	牡蠣とホウレン草のレモンクリームパスタ　L		○	○	○					
	牡蠣と蟹味噌のトマトクリームパスタ　R		○	○	○			○		
	牡蠣と蟹味噌のトマトクリームパスタ　L		○	○	○			○		
	紅ズワイ蟹とアスパラ、カラスミのパスタ　R		○		○			○		
	紅ズワイ蟹とアスパラ、カラスミのパスタ　L		○		○			○		
	ジャガイモのニョッキ　濃厚ウニのカルボナーラ　R		○	○	○					
	ジャガイモのニョッキ　濃厚ウニのカルボナーラ　L		○	○	○					
	牡蠣とキノコのポルチーニクリームリゾット　～トリュフの香り～　R			○	○					
	牡蠣とキノコのポルチーニクリームリゾット　～トリュフの香り～　L			○	○					
	魚介のペスカトーレリゾット　R			○			○			
	魚介のペスカトーレリゾット　L			○			○			
	牡蠣とウニクリームのリゾット　R			○	○					
	牡蠣とウニクリームのリゾット　L			○	○					
	ピスタチオのムースと果実のソース		○	○						
	フォンダンショコラ		○	○	○					
	ベイクドチーズケーキ		○	○	○					
	本日のアイスクリーム			○						