

2024.2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	ごま
ゲ ラ ン ド メ ニ ュ ー	アボカドとトマトサルサのオイスターカクテル		○		○				
	フレッシュトマトとハラペーニョのオイスターカクテル								
	魚介とトマトソースのオイスターカクテル				○				
	ローストビーフとワサビのオイスターカクテル				○				
	レモンソースとイクラのオイスターカクテル		○						
	オイスターカクテル牡蠣全種盛り合わせ		○		○				
	3種チーズソースの焼き牡蠣		○	○	○				
	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 ~ペイザンソースとホウレン草~		○	○	○				
	ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣					○			
	ハーブキノコクリーム焼き牡蠣		○	○	○				
	オニオンチリマトソース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		○	○	○				
	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					○			
	ガーリックオイスター			○	○	○			
	牡蠣とガーリックの熱々マッシュポテト ~メルバトースト添え~			○	○	○			
	牡蠣とチーズのクリームグラタン			○	○	○			
	トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ仕立て					○			
	生ハム&マンゴー								
	カマンベールチーズとスモークサーモンのクロスティーニ 2ピース		○	○	○				
	フレッシュマッシュルームのアンチョビガーリック					○			
	タコとトマトのオニオンマリネ					○			○
	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 ~玉葱のマリネとわさびのドレッシング~					○			
	海老、ネギトロ、アボカドのタルタル			○	○	○		○	
	海老のカクテル ~トマトのサルサソースとレモンのドレッシング~							○	
	スモークサーモンのサラダ仕立て ~サワークリームオニオンソース~		○	○	○	○			
	牛肉のタリアータ ~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				○	○			
	あおさのゼツポリーネ			○	○	○		○	○
	カラマリのフリット			○		○			
	牡蠣とマッシュルームのフリット			○	○	○			
	カマンベールチーズと砂肝のアヒージョ				○	○			
	エビのフリット				○	○		○	
	ムール貝のワイン蒸し ~タイムとレモンの香り~								
	エビのアヒージョ				○	○		○	
	フィッシュ&チップス			○	○	○			
	シーザーサラダ 半熟卵添え			○	○	○	○		
	生ハムサラダ				○	○			
	オイスターサラダ			○	○	○			
	絶品ニューイングランドクラムチャウダー			○	○	○			
	バケット			○	○	○			
	牡蠣とベーコン、きのこのボルチーニクリームソースパスタ R			○	○	○			
	牡蠣とベーコン、きのこのボルチーニクリームソースパスタ 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			○	○	○			○
	牡蠣たっぷりペペロンチーノ R			○	○	○			
	牡蠣たっぷりペペロンチーノ 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				○	○			
	特製ガンボスープ ~バケット添え~				○	○		○	
	アフオガード ~エスプレッソ&バニラアイスクリーム~				○				
	本日のシャーベット								
	本日のアイスクリーム				○				