

## 2022.05.カジュアルグランドメニューアレルギー情報

	商品名	そば	卵	乳製品	小麦	落花生	エビ	カニ
	ホワイトソースとほうれん草の焼き牡蠣		○	○	○			
	ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣			○	○			
	トリュフタルタルソースの焼き牡蠣		○	○				
	ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣				○			
	トマトソースとチーズの焼き牡蠣			○				
	焼き牡蠣3種盛り合わせ		○	○	○			
	焼き牡蠣全種盛り合わせ		○	○	○			
	ローストビーフとわさびのオイスターカクテル				○			
	魚と葱塩ソースのオイスターカクテル							
	サワークリームソースとイクラのオイスターカクテル		○	○				
	トマト オクラ ハラペーニョのオイスターカクテル							
	漬け牡蠣とすだちのオイスターカクテル				○			
	オイスターカクテル3種盛り合わせ		○	○	○			
	オイスターカクテル全種盛り合わせ		○	○	○			
	大粒カキフライ 2ピース		○	○	○			
	大粒カキフライ 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		○	○	○			
	炙り牡蠣のピクルス ～トマトとケーパーのソース～							
	牡蠣と季節野菜のカルパッチョ ～生ハムとピネガーソース～			○				
	牡蠣とベーコン、ドライマトのブルスケッタ 2、4枚		○	○	○			
	牡蠣とリッチベーコンのソテー ～ハニーマスタードソース～			○	○			
	牡蠣の揚げ出し スタチ添え		○	○	○			
	牡蠣だらけのアヒージョ			○	○			
	牡蠣とチーズのクリームグラタン			○	○			
	本日の魚のカルパッチョ ～紫キャベツマリネと柚子胡椒ドレッシング～		○		○			
	北海道産タコとトマト ～ガーリックパルサミソース～				○			
	シーフードの柑橘マリネ ～粒マスタードソース～				○			
	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			○	○			
	ムール貝のワイン蒸し ～タイムとレモンの香り～ R							
	ムール貝のワイン蒸し ～タイムとレモンの香り～ L							
	エビのアヒージョ			○	○		○	
	フィッシュ&チップス		○	○	○			
	クラシックシーザーサラダ		○	○	○			
	生ハムのサラダ			○	○			
	オイスターサラダ ～グリーンマスタードドレッシング～		○	○	○			
	オイスターチャウダー		○	○	○			
	パケット		○	○	○			
	牡蠣 ベーコン オクラのベベロンチーノ R		○		○			
	牡蠣 ベーコン オクラのベベロンチーノ L		○		○			
	牡蠣と蟹味噌のトマトクリームパスタ R		○	○	○			○