

春のながさきディナービュッフェ

— アレルギー表示 —

Menu

[更新日：2020年2月28日]

*仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。

*一覧表に記載のないメニューはレストランスタッフまでお問い合わせください。

若布 筍土佐煮小麦、大豆
飯蛸と春大根桜煮 菜の花添え小麦、大豆
つわ蒟とあご天煮浸し小麦、大豆、卵、魚、海老、胡麻
ムール貝のスパニッシュマリネ海老、貝
鮮魚と春の葉ワサビ セビーチェ仕立て生魚
シラウオフリットのピンチョス小麦、乳、大豆、卵
サーモンピンチョス ミモザ風小麦、卵、鮭 乳
モツアレラムースとトマトバジル乳、ゼラチン
桜エビの冷製リゾットとホタルイカ海老、イカ、乳、鶏
自家製燻製鶏と苺のサラダ仕立て鶏、小麦、大豆、牡蠣

<フレッシュ野菜サラダバー>

イタリアンドレッシングリンゴ、大豆
和風ドレッシング小麦、大豆、鰹
シーザードレッシング乳、小麦、大豆、卵、魚
胡麻ドレッシング小麦、大豆、胡麻、卵、椎茸

春野菜のミネストローネスープ鶏
長崎産魚介のアジアン鍋魚介、鶏、大豆、小麦
桜とカニのアリュメットパイ小麦、乳、卵、カニ
鱈のムニエルと春野菜のフリット小麦、乳、大豆
桜葉の挽肉包みドルマ風鶏、豚、牛、小麦、卵、乳
若鶏グリル さくらんぼソース鶏、大豆、小麦、乳、豚、牛
SPF ポークの自家製ハムのグリル豚、大豆
じっくり煮込んだビーフカレー&ライス牛、小麦、大豆、豚、鶏、マンゴー
パスタ 菜の花と桜海老のペペロンチーノ小麦、海老、貝

桜海老と筍の炊き込みご飯 海老、大豆、小麦
温野菜 2種

＜インカのめざめ和風グラッセ＞ 乳、大豆、小麦

＜アスパラガス＞ 乳

飲茶（3種） 小麦、大豆、乳、豚、鶏、牛、卵、海老、胡麻、ゼラチン

豚の角煮、割包添え 豚、小麦、大豆、牡蠣

呉豆腐 大豆、小麦、胡麻

ハトシ 小麦、魚、大豆、卵、豚

平戸鯛茶漬け 胡麻、小麦、大豆、鯛

長崎皿うどん 大豆、麦、海老、豚、鶏、魚、イカ、鶏卵

大村寿司 卵、魚、大豆、小麦、椎茸

佐世保レモンステーキ 牛、小麦、大豆、レモン

＜デザート各種＞

桜のモンブラン 乳、小麦、卵、ナッツ、ゼラチン

さくらんぼとクリームチーズのムース 乳、小麦、卵、ゼラチン

ブルーベリーと味美タルト 乳、小麦、卵、アーモンド

オレンジとアールグレイのオペラ 乳、小麦、卵、アーモンド

グレープフルーツとフロマージュムース 乳、小麦、卵、ゼラチン

フルーツクランブル 乳、小麦、アーモンド

キャラメルナッツショコラ 乳、小麦、ナッツ、卵、ゼラチン

ほうじ茶とバナナのパリジャン 乳、小麦、ナッツ、卵

レモンパイ 乳、小麦、卵、ゼラチン

パプリカノワゼット 乳、卵、小麦、ナッツ

モリンガとあんこのパウンドケーキ 乳、小麦、大豆、卵

桃のパナコッタ（ベリーソース） 乳、ゼラチン

桃のパナコッタ（桜ジュレ） 乳、ゼラチン

長崎みかんゼリー 無し

カスドース 乳、卵、小麦、大豆

ローズヒップゼリー 無し

いちごのチョコロツシェ 乳、小麦、卵、大豆、ナッツ

フィナンシェ 卵、小麦、乳、アーモンド

紅茶メレンゲ 卵

ココナッツクッキー 卵、小麦、乳