

秋のディナーバイキング -アレルギー表示-

[更新日：2020年9月1日]

湯葉なめこ	小麦、大豆
法蓮草菊花和え	小麦、大豆、魚卵
秋刀魚の梅煮	秋刀魚、梅、小麦、大豆
タコとじゃがいものガリシア風	無し
海老串ピンチョス	海老
バーニャカウダ	鰯、茸
サーモンとクリームチーズのピンチョス	鮭、乳
トルティーヤロール ピンチョス	鶏、乳、小麦、大豆、豚
ビーフピンチョス	牛、小麦、大豆
ブリのカルパッチョ	落花生、小麦、大豆、胡麻
安納芋のクリームスープ	乳、鶏
林檎とチーズのミートパイ	リンゴ、小麦、乳、豚、卵、大豆
サーモンとマッシュルームのムスリーヌ	鮭、卵、乳、貝、小麦、イカ
海老とイカの豆板醤炒め	小麦、大豆、鶏、イカ、エビ
若鶏のマスタードロースト	秋仕立て 鶏、大豆
ポークとプルーンの柔らか煮込み	豚、鶏、小麦、大豆
パスタ 燻製サンマと茸のトマトソース	小麦
秋の炊き込みご飯	小麦、大豆、鶏、乳
ビーフカレー&ライス	牛、小麦、大豆、豚、鶏、マンゴー
ココットビーフパイ	牛、小麦、乳、卵、鶏、大豆、豚
季節の温野菜	乳、小麦、大豆

〈飲茶3種〉

*焼売・・・・・・・・・・・・・・・・・・豚、鶏、小麦、卵、大豆、海老

*エビ餃子・・・・・・・・・・・・・・・・海老、豚、小麦、胡麻、卵、大豆

*ヒスイ餃子・・・・・・・・・・・・・・・・海老、胡麻、小麦、大豆、鶏、豚

豚の角煮、割包添え・・・・・・・・・・・・・・・・鶏、小麦、大豆、牡蠣

長崎産魚介鍋・・・・・・・・・・・・・・・・小麦、大豆、貝、鮭

世知原茶そば・・・・・・・・・・・・・・・・小麦、蕎麦、大豆

ハトシ・・・・・・・・・・・・・・・・小麦、エソ、大豆、卵、豚

長崎皿うどん・・・・・・・・・・・・・・・・小麦、海老、豚、鶏、魚、鶏、卵

かんころ餅の天ぷら・・・・・・・・・・・・・・・・小麦、大豆 卵

佐世保名物レモンステーキ（ライブ）・・・・・・・・小麦、大豆、牛

〈デザート各種〉

アールグレイショコラ・・・・・・・・（乳、小麦、卵、ゼラチン、オレンジ）

ラズベリーケーキ・・・・・・・・（乳、小麦、卵、アーモンド、ゼラチン）

モカロール・・・・・・・・・・・・・・・・（乳、小麦、卵、アーモンド）

キャラメルポワール・・・・・・・・（乳、小麦、卵、ゼラチン）

カシスとホワイトチョコムース・・・・・・・・（乳、小麦、卵、ゼラチン）

抹茶ティラミス・・・・・・・・・・・・・・・・（乳、小麦、大豆、卵）

南瓜のタルト・・・・・・・・・・・・・・・・（乳、小麦、卵、ナッツ）

リンゴパイ・・・・・・・・・・・・・・・・（リンゴ、乳、小麦、卵、アーモンド）

モンブラン・・・・・・・・・・・・・・・・（乳、小麦、卵、アーモンド）

ブランマンジェ ベリー・・・・・・・・・・・・・・・・（乳、ゼラチン）
ブランマンジェ トロピカル・・・・・・・・・・・・・・・・（乳、ゼラチン）
黒ごまプリン・・・・・・・・・・・・・・・・（胡麻、乳、卵）
ローズヒップジュレ・・・・・・・・・・・・・・・・（無し）
トゥンカロン柚子抹茶・・・・・・・・・・・・・・・・（卵、アーモンド、乳）
ロリポップチョコ・・・・・・・・・・・・・・・・（乳、大豆）
メレンゲポップス・・・・・・・・・・・・・・・・（卵）
ヌガーフレーズ・・・・・・・・・・・・・・・・（乳、ゼラチン、ナッツ）
くるみとチーズのスコーン・・・・・・・・・・・・（乳、小麦、卵、くるみ）
スイートポテト・・・・・・・・・・・・・・・・（乳、小麦、卵）
カスドース・・・・・・・・・・・・・・・・（乳、小麦、卵）

※ 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。

※ 一覧表に記載がないメニューはレストランスタッフまでお問い合わせ
下さい。