

長崎郷土料理と秋の収穫祭ディナーバイキング

— アレルギー表示 —

M E N U

[更新日：2021年9月30日]

- 仕入れ状況により、メニューが変更となる場合がございます。
- 一覧表に記載のないメニューに関しましてはレストランスタッフまでお問い合わせください。

佐世保名物レモンステーキ	小麦、大豆、牛
秋野菜とカッテージチーズ	乳、小麦、大豆
揚げサバみぞれ和え	小麦、大豆、サバ、ゴマ
ゴルゴンゾーラと木の実のピンチョス	乳、小麦、大豆、ナッツ
ビーツのムースと蟹サラダ	乳、豚、鶏、ゼラチン、カニ
彩り野菜のバーニャカウダ	乳、イワシ
秋刀魚とペペロナータ バルサミコ風味	サンマ
長崎産鱈のトルティーヤロール	卵、小麦、大豆、アジ
サーモンピンチョス	小麦、大豆、サケ、リンゴ
ブリのカルパチョ	小麦、大豆、ゴマ、落花生、ブリ
じゃがいものスープ	乳、卵、大豆、豚、ゼラチン
林檎とチーズのミートパイ	卵、小麦、牛、豚、リンゴ
牛肉と茸のココットブレゼ	乳、小麦、大豆、牛、鶏
サーモンとマッシュルームのムスリーヌ	乳、卵、小麦、貝、エビ、イカ、サケ
秋の味覚の天ぷら	卵、小麦、大豆、エビ
天つゆ	小麦、大豆
若鶏のマスタードロースト秋仕立て	大豆、鶏
ポークとプルーンの柔らか煮込み	小麦、豚、鶏
パスタ 鮭と茸のクリームソース	乳、卵、小麦、豚、貝、サケ
秋の炊き込みご飯	小麦、大豆
ビーフカレー&ライス	小麦、大豆、牛、豚、鶏、マンゴー
蛸とホタテの壺アヒージョ	小麦、貝、タコ
長崎産魚介のアジアン鍋	乳、小麦、大豆、牛、豚、鶏、牡蠣、エビ、カニ
季節の温野菜	乳、大豆
飲茶3種	乳、卵、小麦、大豆、豚、鶏、ゴマ、エビ

【長崎郷土料理コーナー】

豚の角煮、割包添え 小麦、大豆、豚、鶏、牡蠣
五島うどん 小麦、大豆、豚、ゴマ、魚エキス
ハトシ 乳、卵、小麦、大豆、豚、魚、エビ
長崎皿うどん 乳、卵、小麦、大豆、豚、鶏、魚、エビ、イカ
かんころ餅の天ぷら 卵、小麦、大豆

【デザートメニュー】

モンブラン 乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
さつまいものロールケーキ 乳、卵、小麦、大豆、ゴマ
フルーツタルト 乳、卵、小麦、大豆、アーモンド、リンゴ、オレンジ
サンマルク 乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン、アーモンド
ぶどうのブラマンジェ 乳、大豆、ゼラチン
ポワールキャラメル 乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
柿と黒糖のババロア 乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
ほうじ茶プリン 乳、卵、大豆
ラフランスパイ 乳、卵、小麦、大豆、アーモンド
バスクチーズケーキ 乳、卵、大豆
木の実のケーキ 乳、卵、小麦、アーモンド、クルミ
マンゴーパッション 乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
クッキー 乳、卵、小麦、アーモンド
ラスク 乳、小麦、クルミ
マカロン 乳、卵、大豆、アーモンド
アイスクリーム各種 乳、卵、カカオ