

【白銀の世界】長崎郷土料理と冬の味覚ディナービュッフェ

－ アレルギー表示 －

MENU

[更新日：2023年 1月 7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
穴子寿司	大豆、小麦、胡麻
白菜と干し海老の煮浸し	大豆、小麦、エビ
鱈白子煮	大豆、小麦、ゼラチン
ムール貝のスパニッシュマリネ	大豆、貝
エスカリバーダ（スペイン風焼き野菜マリネ）	なし
ブリのカルパチョ柑橘風味	大豆、小麦、魚、ピーナッツ、胡麻
カリフラワーと海老のヴェリーヌ	大豆、小麦、乳、エビ、鶏、ゼラチン
サーモンリエット バルケット詰め	大豆、小麦、乳、鮭
キノコのキッシュ	大豆、小麦、乳、卵、豚
ポーク柔らか煮と大根のプレッセ	大豆、小麦、鶏、豚、りんご
冬野菜とビーフのボルシチ	乳、鶏、牛、豚
ホタテ貝のポワレ グレープフルーツ風味	大豆、小麦、乳、貝
イタリア風魚介のワイン煮	エビ、鶏、貝
サーモンと茸のパイ包み焼き	小麦、乳、卵、貝、鮭
若鶏の特製照り焼き風蜜柑ロースト	大豆、小麦、鶏、オレンジ
豚肉と林檎の黒ビール煮	大豆、小麦、乳、鶏、豚、りんご
鴨胸肉のスパイス焼きネギ生姜塩タレ	大豆、鶏、胡麻
マッサマンカレー	大豆、魚、鶏、エビ、ピーナッツ、オレンジ
スパゲティ ムール貝トマトソース	小麦、貝
冬の炊き込みご飯	大豆、小麦、乳、鶏
温野菜	大豆、小麦、乳、アーモンド

【長崎郷土料理コーナー】

平戸ジビエ しし鍋	小麦、大豆、いのしし
豚の角煮 割包添え	小麦、大豆、豚、鶏、牡蠣
大村寿司	大豆、小麦、卵、椎茸、魚、魚卵
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
五島うどん	卵、小麦、大豆
かんころ餅の天ぷら	乳、卵、小麦、大豆

【キッズコーナー】冬休み期間限定

ミニハンバーグ	大豆、小麦、卵、乳、牛、豚、鶏、ゼラチン
フライドポテト	大豆
唐揚げ	大豆、小麦、乳、鶏

【デザートメニュー】

スノープリン	乳、卵
りんごゼリー	リンゴ
チャイのブラマンジェと洋梨のコンフィチュール	乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
ゆずと抹茶のケーキ	乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
紅茶ショコラタルト	乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン、オレンジ
バニラクリームと赤い果実のカップデザート	乳、卵、小麦、大豆
カップケーキ	乳、卵、小麦、大豆、ナッツ
ブラウニススペシャル	乳、卵、小麦、大豆、くるみ、アーモンド
バスクチーズケーキ	乳、卵、大豆
キャラメルアプリコットパイ	乳、卵、小麦、大豆、アーモンド
フィナンシェジンジャー	乳、卵、小麦、アーモンド、はちみつ
あま酒のおしるこ	なし
マカロン	乳、卵、大豆、アーモンド
クッキー	乳、卵、小麦、アーモンド
ラスク	乳、小麦、大豆、くるみ