

【初夏の花の街】長崎郷土料理と初夏のディナービュッフェ

— アレルギー表示 —

M E N U

[更新日：2022年4月29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
もろこしぶりん	大豆、小麦、乳、卵
うなぎ棒寿司	大豆、小麦、胡麻、卵
モロヘイヤと蒸し鶏の和え物	大豆、小麦、鶏
カポナータ彩り野菜のイタリアンサラダ	大豆
クレソンの冷製クリームスープ	乳、鶏
スイートパプリカのムース シェリージュレ	乳、鶏、ゼラチン
生ハムとイチジクのクロスティーニ	大豆、小麦、豚
トマトとモツアレラのピンチョス	乳、小麦、ナッツ
ラップドシュリンプ	エビ、乳
長崎産真鯛のカルパチョ	グレープフルーツ、大豆、小麦、ゼラチン
春野菜のミネストローネスープ	鶏、豚、ナッツ、乳
ムール貝とアスパラガスのアヒージョ	貝、豚、小麦
海老アメリカーナと春野菜のパイ包み焼き	エビ、乳、貝、小麦、卵
対馬五島鮮魚のアクアパッツァ風	エビ、貝、魚類
姫甲イカと彩り春野菜 バジリコと黒オリーブソース	イカ、乳、ナッツ
コリアンチキン 胡麻とピーナツのコーティング	鶏、小麦、大豆、落花生、胡麻
ズッキーニ挽肉詰め サルビアの香り	牛、豚、小麦、乳、卵、鶏、大豆
イベリコ豚のロティ さくらんぼソース	豚、大豆、鶏、小麦、牛
夏の炊き込みご飯	小麦、大豆、タコ
牛肉と彩野菜のグリーンカレー	牛、鶏、大豆
ペンネアマトリチャーナ	小麦、豚
温野菜2種	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
雲仙素麺と佐世保レモン 小麦、大豆、柑橘
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
大村寿司 卵、小麦、大豆、椎茸、魚、魚卵

【デザートメニュー】

わらび餅入り抹茶ロール 乳、卵、小麦、大豆
オレンジセパレートティゼリー オレンジ
グレープフルーツのタルト 乳、卵、小麦、アーモンド、大豆
バラのシフォンケーキ 乳、小麦、卵、大豆
ごぼうのチョコレートケーキ 乳、卵、大豆
アーモンドミルクのブラマンジェとコーヒーゼリー 乳、アーモンド、ゼラチン
キルシュトルテ 乳、卵、小麦、大豆
バスクチーズケーキ 乳、卵、大豆
紫陽花ケーキ 乳、卵、ゼラチン、大豆
パイナップルケーキ 乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
はちみつとオレンジのケーキ 乳、卵、小麦、ゼラチン、はちみつ、大豆
マカロン（レモン&バラ） 乳、卵、アーモンド、大豆
クッキー 乳、卵、小麦
赤い果実のタルト 乳、卵、小麦、大豆
ごぼうとバナナのケーキ 乳、卵、小麦、バナナ
ラスク 乳、小麦、大豆、くるみ