

【白銀の街】冬の味覚ディナービュッフェ

— アレルギー表示 —

M E N U

[更新日：2021年12月21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
サーモンとクリームチーズの色合いプレッセ	鮭、乳、ゼラチン、グレープフルーツ
グリルチキン、オレンジのチョップドサラダ	鶏、小麦、大豆、オレンジ、卵
豆乳クリームとフォアグラのムース	鶏、乳、ゼラチン、大豆
生ハムのクロスティーニ	豚、乳、クルミ、麦
鱈のマリネ	鱈、小麦、大豆
海老のクリームアリュメットパイ	エビ、小麦、大豆、乳、豚、卵
アボカドとまぐろのタルタルステーキ	小麦、大豆
鱈白子煮	小麦、大豆
蕪の旨煮	小麦、大豆、エビ
白菜と松前漬	小麦、大豆、エビ、イカ
豚肉ロールのパネ ポンベッテ、ランティエユ添え	大豆、卵、小麦、乳、豚
鴨肉のスパイス焼き ねぎ生姜塩タレ	鶏、胡麻、大豆
茶碗蒸し	卵、小麦、大豆、エビ
アンガス牛のフリカッセ	小麦、大豆、牛、乳
海老のブルギニョンバター	エビ、乳、椎茸、小麦、松の実
鶏腿肉の西海みかんジャムの照り焼き	鶏、小麦、大豆
魚介類のポロネーズ風パスタ	エビ、鮭、イカ、乳、大豆
ビーフカレー&ライス	小麦、大豆、牛、豚、鶏、マンゴー
冬野菜入りクラムチャウダー	豚、乳、貝、大豆、小麦、鶏
SPF ポーク肩肉のポトフ和風仕立て	豚、鶏
仔羊の香草ローストペルシャード	小麦、大豆
鮭のみぞれ鍋	鮭、小麦、大豆、柑橘、貝
冬の炊き込みご飯	小麦、大豆、鶏

【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、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
かんころ餅の天ぷら 卵、小麦、大豆
長崎産魚介のカチュッコ 鶏、エビ、貝

【デザートメニュー】

モンブランタルト 乳、卵、小麦、大豆、アーモンド
フランボワーズショコラ 乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン、クルミ
バスクチーズケーキ 乳、卵、大豆
キャラメルアップルパイ 乳、卵、小麦、大豆、アーモンド、りんご
ミルクチョコとベリームース 乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
カシスオレンジ 乳、卵、小麦、アーモンド、大豆
ブラウニー 乳、卵、小麦、アーモンド、クルミ
フロマージュクリュとゆずチョコ 乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
マサラチャイブラマンジェ 乳、ゼラチン、はちみつ、小麦、大豆
サンマルク 乳、卵、小麦、大豆、アーモンド、ゼラチン
スイートポテト 乳、卵、はちみつ
トライフル 乳、小麦、卵
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、クルミ、大豆