

2025年7月～あじ彩

[illegible]

[illegible]

梅碗(おしろこ・白玉団子・けしのみ)			●								●	
梅碗(塩昆布)			●								●	

メニュー名		特定原材料(8品目)								その他			備考
お子様御膳		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	胡麻	にんにく	大豆	
	ジュース(オレンジ・アップル)のいずれか												りんご
	コーンポタージュスープ		●	●								●	鶏肉・豚肉・ホタテエキス
	洋皿(ミニハンバーグ・デミグラスソース・ブロッコリー)	●	●	●								●	鶏肉・豚肉・牛肉
	海老フライ	●	●	●			●					●	
	豚ヒレカツ	●	●	●			▲油					●	豚肉
	ミニハッシュポテト	▲油	▲油	▲油								●	
	生野菜サラダ(サニーレタス・胡瓜・ペティートマト)												
	タルタルソース	●										●	
	蒸し物(茶碗蒸し)	●		●			●					●	鶏肉・魚貝エキス・蒲鉾・椎茸・銀杏
	白ご飯												
	ふりかけ	●	●	●						●		●	魚介エキス
	果物(二種盛り)												
	アイスクリーム(抹茶・苺・バニラ)のいずれか	●	●										
	アイスクリームの飾り(プチウエファー)	●	●	●									

メニュー名		特定原材料(8品目)								その他			備考
単品料理		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	胡麻	にんにく	大豆	
	天婦羅盛り合わせ(海老三本・季節野菜五種) 1,500円	▲油	▲油	●			●						
	揚げ物(天出汁・大根おろし・生姜おろし)			●								●	鰹だし・昆布だし
	お造り三種盛り 1,200円												
	向付け(おつくり醤油)			●								●	鰹だし・昆布だし
	長崎名物豚の角煮 1,300円			●								●	鰹だし・昆布だし
	蒸し物(茶碗蒸し) 400円	●		●			●					●	鶏肉・魚貝エキス・蒲鉾・椎茸・銀杏
	晩酌セット小鉢三種盛り(その日の物) 1,800円			●								●	

メニュー内容は一部変更になることもありますのでご了承ください。

- ★ アレルギー物質(アレルゲン)を含む7品目を調理材料として使用しているメニューに『●』印を表示しております。
- ★ 製造元でのコンタミネーションにつきましては、製造元からの情報に基づき『▲』印を表示しております。
- ★ ドレッシング等は普段使用されるものをお持込されることをお勧めいたします。
- ★ ◎ヴィネグレット・・・少人数であれば対応可。(白ワインヴィネガー、オリーブ油、マスタード、塩、白こしょう)
店内調理器具・食器・揚げ油は使い分けいたしております。他のメニューと同一の厨房で調理しております。従いまして加工又は調理過程において、
- ☆ アレルゲンが微量に混入する可能性もございます。
ーコンタミネーションとはー
原材料としては使用していないにも関わらず、食品を製造する際にごく微量のアレルギー物質が意図せず混入してしまうことをいいます。