

和食夕食セットメニューアレルギー

2025年9月～あじ彩

メニュー名		特定原材料(8品目)								備考
9・10月紅葉会席		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
先付け	鱧の子ゼリー寄せ			●						鱧・パプリカ・鰹・昆布
向付け	ぶどう鯛各造りとタイラギ貝焼き造り									真鯛・タイラギ貝
	お造り醤油			●						鰹・昆布
焼き八寸	九十九島産平政バジルオイル焼き			●						バジル
	プチトマトのワイン煮									赤ワイン
	しし唐道明寺揚げ	▲油	▲油	●			▲油	▲油		もち米
	さつま芋の金つば	●								片栗
	チーズ黄金焼き		●							
	網牛蒡	▲油	▲油	●			▲油	▲油		
	鱒とば									鱒・塩
鍋物	雲仙島原鶏と地元野菜の白湯鍋		●	●						鶏出し
揚げ物	対馬産穴子利休揚げ	▲油	▲油	●						
	裏白椎茸	▲油	▲油	●			▲油	▲油		魚すり身
	旨出汁			●						鰹・昆布
酢の物	鱈さずし			●						鱈・鰹・昆布
食事	むかご御飯			●						鰹・昆布
香の物	二種盛り			●						昆布

長崎和牛小会席		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
	先付け(その日の物)			●						
	向付け(二種盛り)									
	向付け(おつくり醤油)			●						鰹だし・昆布だし
	台の物(長崎和牛・ヤングコーン・エリンギ・ピーマン・バター)		●							
	台の物たれ二種(おろしポン酢・小ねぎ)			●						
	台の物たれ二種(グレイビーソース)			●						牛肉・豚肉・りんご・玉ねぎ
	蒸し物(茶碗蒸し)	●		●			●			鶏肉・魚貝エキス・蒲鉾・椎茸・銀杏
	白ご飯									
	赤出汁(若芽・麩・三つ葉・山椒粉)			●						鰹だし・昆布だし
	香の物(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)	●	●	●						

にぎわい御膳		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
	先付け(その日の物)			●						
	煮物(豚の角煮・小芋煮・牛蒡煮・ブロッコリー・辛子)			●						鰹だし・昆布だし
	蒸し物(茶碗蒸し)	●		●			●			鶏肉・魚貝エキス・蒲鉾・椎茸・銀杏
	揚物(海老・季節野菜三種)天ぷら	▲油	▲油	●			●			
	揚物(天出汁・大根おろし・生姜おろし)			●						鰹だし・昆布だし
	寿司ネタ五種類(海老・平政・鮪・鯛・いくら)			●			●			
	寿司がり			●						
	寿司醤油			●						鰹だし・昆布だし
	赤出汁(若芽・麩・三つ葉・山椒粉)			●						鰹だし・昆布だし
	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)	●	●	●						

九十九島ひらまさ御膳		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
先付け	季節の先付け(一種)	/	/	/	/	/	/	/	/	日替わりでのご用意となります
向付	向付け刺身(二種)大根ケン・大葉・山葵									生魚
	お造り醤油			●						鰹節・昆布だし
鍋物	九十九島産ひらまさ(野菜・豆腐・しゃぶ餅・葛切り)									
	檸檬鍋出汁(オリーブオイル・レモン・ブラックペッパー)			●						鰹節・昆布だし
揚物	海老と野菜の天婦羅	▲油	▲油	●			●			
	抹茶塩									
御飯	白ご飯									
香の物	漬物二種			●						昆布
水菓子	アイスクリーム(バニラ・抹茶・ストロベリー)	●	●							

味わい御膳		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
	先付け(その日の物)			●						
	向付け(二種盛り)									
	向付け(おつくり醤油)			●						鰹だし・昆布だし
	焼物(長崎和牛西京焼き・寒天・カリフラワー甘酢漬)			●						
	蒸し物(海老芋饅頭)			●						
	蒸し物(抹茶庵)			●						鰹だし・昆布だし
	揚物(海老・季節野菜三種)長崎天ぷら	●	▲油	●			●			
	酢の物(大村湾もずく酢・トビ子・針生姜・合わせ酢)			●						鰹だし・昆布だし
	味御飯(時季)			●						鰹だし・昆布だし
	赤出汁(若芽・麩・三つ葉・山椒粉)			●						鰹だし・昆布だし
	香の物(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)	●	●	●						

対馬産穴子一本揚げ御膳		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	カニ	くるみ	
	先付け(その日の物)			●						無し
	天婦羅(対馬産穴子・野菜・大根おろし・生姜おろし)	▲油	▲油	●			▲油			無し 卵は揚げ油にエキスを有
	天婦羅(天つゆ)			●						無し 鰹・昆布だし
	向付(二種類)									無し
	向付(おつくり醤油)			●						無し 鰹・昆布だし
	豚の角煮(野菜煮)			●						無し 鰹・昆布だし
	白御飯									無し
	赤出汁(巻き麩・若芽・三つ葉・山椒粉)			●						無し 鰹・昆布だし
	漬物(その時)			●						無し
	アイスクリーム	●	●							無し
	ウエハウス	●	●	●						無し

近海産鰹の一本造り御膳		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
	先付け(その日の物)			●						
	向付け(鰹と三種盛り)									
	向付け(おつくり醤油)			●						鰹だし・昆布だし
	揚物(海老・季節野菜三種)天ぷら	▲油	▲油	●			●			
	揚物(天出汁・大根おろし・生姜おろし)			●						鰹だし・昆布だし
	白ご飯									
	赤出汁(若芽・麩・三つ葉・山椒粉)			●						鰹だし・昆布だし
	香の物(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)	●	●	●						

長崎卓袱御膳		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
先付け(その日の物)				●					
向付け(二種盛り)									
向付け(おつくり醤油)				●					鯉だし・昆布だし
煮物(豚の角煮・小芋煮・牛蒡煮・ブロッコリー・辛子)				●					鯉だし・昆布だし
揚物(海老ハトシ・しし唐)	●	▲油	●				●		
酢の物(大村湾もずく酢・トビ子・針生姜・合わせ酢)				●					鯉だし・昆布だし
味御飯(時季)				●					鯉だし・昆布だし
赤出汁(若芽・麩・三つ葉・山椒粉)				●					鯉だし・昆布だし
香の物(二種盛り)				●					
梅椀(おしろこ・白玉団子・けしのみ)				●					
梅椀(塩昆布)				●					

お子様御膳		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
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・魚介エキス・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(プチュエファー)	●	●	●						

単品料理		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
天婦羅盛り合わせ(海老三本・季節野菜五種)	▲油	▲油	●				●		
揚物(天出汁・大根おろし・生姜おろし)			●						鯉だし・昆布だし
お造り三種盛り									
向付け(おつくり醤油)				●					鯉だし・昆布だし
長崎名物豚の角煮				●					鯉だし・昆布だし
蒸し物(茶碗蒸し)	●		●				●		鶏肉・魚介エキス・蒲鉾・椎茸・銀杏
晩酌セット小鉢三種盛り(その日の物)				●					

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ち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でアレルゲンが微量に混入する可能性もございます。

一コンタミネーションとは一

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。