

ホテル日航ハウステンボス		9月6日～11月23日ディナーbuffetアレルギー								2025/8/27
		特定原材料(8品目)								備考
カテゴリ	メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
冷たい料理	デリスメゾンとコールミートの盛り合わせ	●	●	●						ゼラチン
	・ソース・オロール	●		●						
	・マスタード2種									
	イタリア産生ハムと季節のフルーツ									
	エスカベッシュ			●						
	トラウトサーモンのマリネ			●						
	鶏レバーのムース	●	●	●						
	・バゲット			●						
	季節野菜のマリネ			●						
	サラダバー									
	トッピング									
	・皿うどん麺			●						
	・バジルペースト		●							
	・粉チーズ		●							
	・クルトン	▲	▲	●						
	・フライドガーリック									
	ピネガー									
	・白ワインピネガー									
	・赤ワインピネガー									
	・バルサミコ酢									
	国産牛ローストビーフ			●						
	長崎県産豚ロース肉のロティ									
	・マスタード2種									
	豚肩肉の煮込み		●	●						
	鶏胸肉のグリエ きのご添え									
	・デミグラスソース	▲	●	●		▲	▲	▲		
	佐世保で水揚げされた鮮魚のポワレ									
	・ヴァンプランソース		●							
	メカジキのヴァブール									
	・バジルソース			●						
	季節野菜のグラタン		●	●						
	秋の味覚のキッシュ	●	●	●			▲	▲		
	ピラフ ニューバーグ風		●	●			●			
	ポタージュスープ		●							
	・パセリ									
	・クルトン			●						
	ピザ ラヴァンドル風		●	●						
	きのこのブラウンソースのスパゲティ	●	●	●		▲	▲	▲		
	ビーフカレー	●	●	●						
	トッピング									
	・フライドオニオン			●						
	・アーモンドスライス	▲	▲	▲		▲	▲			
	・ミックスビーンズ									
	・レーズン	▲	▲	▲		▲	▲			
	・チーズ		●							
	・はちみつ									
	ラッキョ									
	福神漬			●						
	ライス									
		エビフライ	●		●			●		
煮込みハンバーグ		●	●	●		▲	▲	▲		
フライドポテト										
鶏の唐揚げ		●		●						
・レモン										
ドレッシング	ヴィネグレット									
	胡麻ドレッシング	●	●	●						
	和風ドレッシング									
	オニオンドレッシング		●	●						

パン	パン・ド・カンパーニュ	●								ハチミツ
	バゲット	●								
	ソフトロール	●								
ジャム	イチゴジャム									
	ブルーベリージャム									
バター	バター		●							
マーガリン	マーガリン		●							
	～デザート～	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに		
アン ト ル メ	そのぎ抹茶のブリュレ	●	●							
	洋梨のタルト	●	●	●						
	ムース									
	ガトー									
アイ ス	ミルクセーキ	●	●							
	チョコレートアイス	●	●							
	ミックスベリーとヨーグルトのシャーベット		●							はちみつ
小 菓 子	ババロアショコラ	●	●							
フ ル ー ツ	フルーツ3種									

★ 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 8 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・・・少数であれば対応可。(白ワインヴィネガー、オリーブ油、ニンニク、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せん。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。