

日本料理 あじ彩 アレルギー一覧
2024年7月・8月

2024.8.18

メニュー名		特定原材料(8品目)								備考
あじ彩会席(6,500円)		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
食前酒	フルーツニックウォーター									
	パイン・ピンクグレープフルーツ・ブルーベリー・ラズベリー									
先付け	夏野菜と鮎の焼き浸し			●						鰹だし・昆布だし
	茄子・ヤングコーン・ゴーヤ・ミニトマト・鮎									
前菜	雲仙ハムカツ	●		●			▲油			
	椎茸ちりめん山椒チーズ焼き		●	●						鰹だし・昆布だし
	蛸柔らか煮			●						鰹だし・昆布だし
	出汁巻き卵(明太子)	●		●						鰹だし・昆布だし
向付	平政・車海老・烏賊						●			
	お造り醤油			●						鰹だし・昆布だし
焼物	飛魚						▲油			
	レモン・茗荷									
蒸し物	鰻の飛龍頭									
	鰻かば焼き・貝柱・卵・サラダ油・豆腐	●		●			▲油			鰹だし・昆布だし
	コーン・人参・ひじき			●						鰹だし・昆布だし
台の物	長崎和牛ステーキ									
	生野菜・塩・山葵									
	和風ラタトゥイユ グリル野菜・大根・ポモドーロ・味噌			●						鰹だし・昆布だし
	レモンソース			●						
揚げ物	かんころ餅とイチヂクの天ぷら			●			▲油			
	大根卸し天出汁			●			▲油			鰹だし・昆布だし
口直し	ピンクグァバのひんやりスムージー									
	グァバジュース・スイカ・ヨーグルト		●							
食事	蒸し穴子拵寿司			●						鰹エキス・昆布エキス
	錦糸卵・本ちらしずしの素・飛び子	●		●						鰹エキス・昆布エキス
赤出汁	おぼろ昆布・三つ葉・巻き麩			●						鰹だし・昆布だし
香の物	ガリ									
水菓子	白桃ミントゼリー掛け									
	アイスケーキサンド		●							
	若桃ジュレ									
	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)								備考
長崎卓袱御膳(4,000円)		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
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
揚物(海老ハトン・しし唐)	●	▲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)			●							
梅椀(おしるこ・白玉団子・けしのみ)			●							
梅椀(塩昆布)			●							

メニュー名		特定原材料(8品目)								備考
味わい御膳(4,500円)		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)	●	●	●							

メニュー名		特定原材料(8品目)								備考
近海産鰹の一本造り御膳(4,500円)		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)		●	●	●						

メニュー名		特定原材料(8品目)								備考
にぎわい御膳(4,500円)		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
揚げ物	かんころ餅とイチヂクの天ぷら			●			▲油			
	大根卸し天出汁			●			▲油			鰹だし・昆布だし
口直し	ピンクグアバのひんやりスムージー									
	グアバジュース・スイカ・ヨーグルト		●							
食事	蒸し穴子拵寿司			●						鰹エキス・昆布エキス
	錦糸卵・本ちらしずしの素・飛び子	●		●						鰹エキス・昆布エキス
赤出汁	おぼろ昆布・三つ葉・巻き麩			●						鰹だし・昆布だし
香の物	ガリ									
水菓子	白桃ミントゼリー掛け									
	アイスケーキサンド		●							
	若桃ジュレ									
	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)								備考
対馬産穴子一本揚げ御膳(4,800円)		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	カニ	くるみ	
小鉢(季節の物)				●						
天婦羅(対馬産穴子・野菜・大根おろし・生姜おろし)		▲油	▲油	●			▲油			卵は揚げ油にエキス有り
天婦羅(天つゆ)				●						鰹・昆布だし
向付(二種類)										
向付(おつくり醤油)				●						鰹・昆布だし
豚の角煮(野菜煮)				●						鰹・昆布だし
白御飯										
赤出汁(巻き麩・若芽・三つ葉・山椒粉)				●						鰹・昆布だし
漬物(その時)				●						
アイスクリーム		●	●							
ウエハウス		●	●	●						

メニュー名		特定原材料(8品目)								備考
長崎和牛小会席(5,800円)		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(プチュエファー)		●	●	●						

メニュー名		特定原材料(8品目)								備考
お子様御膳(2,200円)		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
ジュース(長崎みかんジュース・アップルジュース)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)								備考
単品料理		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
海老と季節の野菜の天婦羅(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) 1,500円				●						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
九十九島ひらまさ かまの塩焼き 1,200円										
大根おろし・レモン・醤油				●						
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。