

ラヴァンドル 選べるメインディッシュ&サイドメニュー アレルギ―一覧

カテゴリー	メニュー名	特定原材料(8品目)							
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
メイン料理	佐世保名物 長崎和牛のレモンステーキ			●					なし
	長崎和牛のローストビーフ		●	●					なし
	松浦産鰯フライと県産豚ロース肉の島原味噌焼	●	●	●					なし
	長崎県産和牛のハンバーグステーキ	●	●	●		▲	▲	▲	なし
	佐世保で水揚げされた天然鯛のピヤベース							●	なし
お子様プレート	お子様プレート	●	●	●			●	▲	なし
	・ハンバーグ	●	●	●					なし
	・エビフライ	●	●	●			●		なし
	・ポテト			●					なし
	・スパゲティ	●	●	●			▲	▲	なし
	・チキンソテー								なし
	・温野菜 (人参、ブロッコリー)								なし
ブッフェメニュー	コールドミートの盛り合わせ	●	●	●			▲	▲	なし
	チーズの盛り合わせ		●						なし
	エスカベッシュ			●					なし
	ポークリエット		●	●					なし
	フランス産オリーブ								なし
	彩り野菜のマリネ								なし
スープ	ポタージュスープ	▲	●	●		▲	▲	▲	なし
サラダバー	メランジェレタス								なし
	トマト								なし
	胡瓜								なし
	スイートコーン								なし
	ポテトサラダ (日替わり)	●	●	●					なし
	パスタサラダ (日替わり)	●		●					なし
	春雨サラダ	●	●	●					なし
	枝豆								なし
	フルーツ各種								なし
	デザート各種	スタッフへお尋ねください。							
お飲み物	ホットコーヒー								なし
	長崎みかんジュース								なし
	アップルジュース								なし
	グレープ フルーツジュース								なし
	烏龍茶								なし
パン	バゲット			●					なし
	ロールパン			●					なし
	パン・ド・カンパーニュ			●					なし
	ライス								なし

★ 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―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いません。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―物質が意図せず混入してしまうことをいいます。