

# O's Dining デイナーBメニュー

インターナショナルビュッフェ

洋食メニュー	アレルギー表示							
	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
茸のキッシュ				◎		◎	◎	
ヤムウンセン	◎							
蒸し鶏とカラフル根菜のシーザーサラダ						◎	◎	
サラダバー								
フレンチドレッシング						◎		
和風たまねぎドレッシング				◎				
ノンオイル青じそドレッシング				◎				
ナスパ特製 人参ドレッシング								
低温調理ローストビーフ								
グレービーソース				◎			◎	
西洋わさび								
温野菜							◎	
フライドポテト	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
とろとろ牛スジのボルシチ風スープ				◎				
サワークリーム							◎	
チーズたっぷりカルボナーラ				◎		◎	◎	
ミニ肉焼売				◎				
酒飲みチキンの照焼き				◎				
ポークグーラッシュ								
鱈とじゃが芋の軽い煮込み	▲	▲						
ハンバーグ ホワイトソース				◎		◎	◎	
海老揚げ餃子	◎	▲	▲	◎	▲	▲	▲	▲
黒胡椒鶏メンチ	▲	▲	▲	◎	▲	◎	▲	▲
ビーフカレー				◎			◎	
甘口ビーフカレー				◎				
新潟県産コシヒカリ								
パン				◎		◎	◎	
バラエティデザート				◎		◎	◎	
フルーツ								
珈琲・紅茶								

和食メニュー	アレルギー表示							
	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
あん肝煮ごり				◎				
鮪、サーモンのお造り								
甘海老のお造り	◎							
切り蟹のせいろ盛り		◎						
レモン、蟹酢				◎				
コーンとチーズ茶碗蒸し				◎		◎	◎	
豚の角煮				◎				
ピリ辛烏賊				◎				
帆立柚子明太和え				◎				
鮭の吟醸味噌漬				◎				
子持昆布わさび漬				◎				
温製碗盛りうどん				◎				
海老、舞茸の天ぷら	◎	◎		◎		◎	◎	
南瓜、さつまい、青味の天ぷら	◎	◎		◎		◎	◎	
ちくわ磯部天、ウイナー	◎	◎		◎		◎	◎	
天つゆ				◎				
葱、天かす、刻み海苔	◎	◎		◎		◎	◎	
大根おろし、生姜おろし								
海老、こはだの握り鮓	◎			◎				
あぶりハラスサーモン、うなぎの握り鮓	◎			◎				
鮪の握り鮓	◎			◎				
ネギトロ、納豆、カニカマサラダの軍艦巻き	◎	◎		◎		◎	◎	
ツナマヨ、いかおからの軍艦巻き	◎	◎		◎		◎	◎	
がり				◎				
新潟県産コシヒカリ								
沢庵、ピリ辛胡瓜				◎				
蟹汁		◎		◎				
太巻き寿司、赤酢稲荷、細巻き寿司	▲	▲		◎		◎	▲	

## 食物アレルギー対応のご留意事項

- 1、使用食材のアレルゲン情報は、製造会社等の原材料情報を基にご案内いたします。
  - 2、当ホテルでは他メニューと同一環境で調理、また洗浄機器についても他メニューと共用の為、上述過程においてアレルゲン物質の微量混入を完全に防止する事が出来ません。
  - 3、以上の事からご提供の料理は完全なアレルギー対応メニューではございません。症状が重篤な場合はお客さまの安全の為、止むを得ずお断りさせていただく場合がございます。
  - 4、ご注文に際して、上記内容をご確認のうえ、お客様による最終のご判断をお願いいたします。
- ※季節により料理内容が変更するメニューがございます。
- ※卓上にご用意してある醤油には、原材料の一部として小麦粉を使用しています。
- ※トング、取り箸を使いまわしをしている場合がございます。ご希望の方は専用トングをお渡しいたしますのでスタッフまでお申し付けください。
- ※▲のマークはコンタミネーションです。ご注意くださいませ。

**※お帰りの際にスタッフまでご返却をお願いいたします。**