

# O's Dining ブレックファストメニュー

インターナショナルビュッフェ

洋食共通メニュー	アレルギー表示						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
フレンチトースト			◎		◎	◎	
パンケーキ			◎		◎	◎	
スクランブルエッグ					◎	◎	
目玉焼き					◎		
ベーコン					◎		
ソーセージ			▲		▲	◎	
カレー			◎			◎	
フライドポテト	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
サラダバー							
ポテトサラダ					◎		
フレンチドレッシング					◎		
和風たまねぎドレッシング			◎				
人参ドレッシング							
ヨーグルト						◎	
フルーツ							
鴨パストラミ			▲		▲	▲	
ロシアソー							
トースト			◎			◎	
クロワッサン			◎		◎	◎	
バターロール			◎		◎	◎	
バニラチョコレートデニッシュ			◎		◎	◎	
マフィン チョコチップ			◎		◎	◎	
グラハムファイン			◎		▲	◎	
コーンフレーク			▲			▲	
チョコシリアル			▲			◎	
フルーツグラノーラ ハーフ			◎			◎	
牛乳						◎	
オレンジジュース							
野菜ジュース							
豆乳							
コーヒー・紅茶							
<b>洋食Aメニュー</b>	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
ブロッコリーとシメジのソテー						◎	
ソース焼きそば			◎				
ナタデココ							
フルーツカクテル							
<b>洋食Bメニュー</b>	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
ベーコンとミックス野菜の炒め物					◎		
ナポリタン			◎				
リンゴダイス							
黄桃ダイス							

和食共通メニュー	アレルギー表示						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
新潟産コシヒカリ							
おかゆ・玄米がゆ							
浅漬け			◎				
焼き海苔							
ふりかけ(かつお)			◎		◎	◎	
玉子ふりかけ			◎		◎	◎	
かつお梅							
本日のお造り							
温泉玉子			◎		◎		
とろろいも							
焼き魚							
牛蒡の生姜風味			◎				
ぜんまいと切り干しの煮物			◎				
おくらとじゃこのおかか和え	◎	◎	◎				
おぼろ豆腐							
醤油だれ			◎				
野沢菜海苔			◎				
烏賊塩辛			◎				

新潟県産コーナー

栃尾の油揚げ							
のっぺい汁			◎				
大力納豆							
魚沼のきりざい			◎				
佐渡の黒豚ベーコンと法蓮草のお浸し			◎				
菊芋のたまり漬け			◎				
煮菜			◎				
かぐら南蛮味噌							
<b>和食Aメニュー</b>	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
車麩の煮物			◎				
たらこ							
味噌汁(車麩・葱・わかめ)			◎				
<b>和食Bメニュー</b>	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
肉じゃが			◎				
明太子			◎				
味噌汁(きのこ・ばら海苔)			◎				

## 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、お客様による最終的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。