

# O's Dining ブレックファーストメニュー

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						
	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	エビ	カニ
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	◎		◎				
青じそドレッシング			◎				
人参ドレッシング							
ヨーグルト		◎					
フルーツ							
クリームチーズ		◎					
ポークパストラミ							
生ハム							
クラッカー	▲	▲	◎				
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 プレーン	◎	◎	◎				
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>	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	エビ	カニ
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>	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	エビ	カニ
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						
	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	エビ	カニ
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							
卵の花			◎				
季節の胡麻和え		◎	◎				
おくらとじゃこのおかか和え			◎			◎	◎
野沢菜海苔			◎				
おぼろ豆腐							
醤油だれ			◎				
烏賊塩辛			◎				
<b>新潟県産コーナー</b>							
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			◎				
雪国まいたけ三撰きのこ味噌			◎				
<b>和食Aメニュー</b>							
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>							
肉じゃが			◎				
明太子			◎				
味噌汁(きのこ・わかめ)			◎				

## 食物アレルギー対応のご留意事項

- 1、使用食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。
  - 2、他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても他のメニューと共通のものを使用するため、調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
  - 3、上記事由により、提供する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ので、予めご留意くださいますよう、お願い申し上げます。  
また、症状が重篤な場合はお客様の安全のため、やむをえずお断りさせていただく場合がございますので、予めご了承ください。
  - 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。
- ※▲のマークは食品には使用はしていませんが製造ラインでの混入の可能性がございます。ご注意くださいませ。