

# O's Dining ディナーメニューB

インターナショナルビュッフェ

洋食メニュー	アレルギー表記						
	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	エビ	カニ
魚沼産茸のマリネ							
紅茶鴨のスマークとオレンジのサラダ	▲	▲	▲				
鮭のエスカベッシュ	▲	▲	◎	▲	▲	▲	▲
サラダバー							
フレンチドレッシング	◎		◎				
和風ドレッシング			◎				
人参ドレッシング							
オニオンスープ							
低温調理のローストビーフ							
ガーリックソース・ジンジャーソース			◎				
西洋わさび							
温野菜		◎					
ポテト	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
茸入りペンネアラビアータ	◎	◎	◎				
ポークグリル リッシュソース	◎	◎	◎	▲	▲	▲	▲
油淋鶏	◎	▲	◎	▲	▲	▲	▲
秋鮭のシチュー		◎	◎				
蒸し野菜 バーニャカウダ		◎					
蒸し餃子		◎	◎				
辛口ビーフカレー		◎	◎				
揚げ物2種	◎	◎	◎	▲	▲	▲	◎
こしひかり							
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	アレルギー表記						
	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	エビ	カニ
(小鉢) 鱈の南蛮漬け			◎				
(造里) 鮪、鰯、蛸							
甘海老						◎	
(強肴) 切り蟹の舟盛り							◎
レモン・蟹酢			◎				
(蒸し物) 蟹の茶碗蒸し	◎		◎				◎
(煮物) 豚の角煮			◎				
里芋、人参、青味							
(せいろ蒸し) 魚沼産きのこと							
妻有ポークのせいろ蒸し							
胡麻ダレ	◎		◎				
ポン酢			◎				
(麺) うどん			◎				
(揚げ物) 海老、舞茸、魚沼椎茸	▲	▲	◎				◎
甘鯛、南瓜、さつま芋、青味							
(トッピング) 大つゆ、大根おろし			◎				
刻み揚げ、刻み海苔、とろろ							
若布、刻み葱、生姜							
揚げ玉	▲	▲	◎				◎
(握り寿司) 鮪、ハラスサーモン							◎
コハダ、鰻、カニカマ							
(巻寿し) 赤酢巻き・赤酢いなり・細巻	◎	▲	◎			▲	▲
(食事) 新潟県産コシヒカリ							
野沢菜・沢庵			◎				
カニ汁			◎				◎

※ドレッシング・ソース類に関しましては料理卓にございますメニューカードをご覧くださいかスタッフにお問い合わせくださいませ。

## 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、お客様による最終のご判断をお願いいたします。

※仕入状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※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。ご留意くださいませ。