

O's Dining デイナーメニューA

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							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		卵	乳成分	小麦	そば	落花生	エビ	カニ
八色しいたけと蒸し鶏の雑穀サラダ	◎		◎					(小鉢) わかさぎレモン風味と パリパリ大根		◎	◎				
南瓜のアグロドルチェ ミントの香り								(造里) 鮪、鰯、サーモン 甘海老							◎
茸のキッシュ	◎	◎	◎					(強肴) 切り蟹の舟盛り レモン・蟹酢			◎				◎
サラダバー								(蒸し物) 茶碗蒸し	◎		◎			◎	
フレンチドレッシング	◎		◎					(煮物) 鰯と大根煮 大根、人参、青味			◎				
和風ドレッシング			◎					(せいろ蒸し) 魚沼産きのこと 妻有ポークのせいろ蒸し							
人参ドレッシング								胡麻ダレ	◎		◎				
茸たっぷり酸辣湯	◎	◎	◎					ボン酢			◎				
低温調理のローストビーフ								(麺) そば			◎	◎			
ガーリックソース・ジンジャーソース			◎					(揚物) 海老、舞茸、魚沼椎茸 甘鯛、南瓜、さつまいも、青味	▲	▲	◎				◎
西洋わさび								(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、山葵			◎				
温野菜		◎						揚げ玉	▲	▲	◎				◎
ポテト	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	(握り寿司) 鮪、烏賊、穴子 トラウトサーモン、海老			◎				◎
鮭とベーコンのクリームパスタ	◎	◎	◎					(巻寿司) 赤酢巻き・赤酢いなり・細巻	◎	▲	◎				▲
ポークグリル パルサミソース	◎							(食事) 新潟県産コシヒカリ 野沢菜、沢庵 特製けんちん汁							
タンドリーチキン		◎									◎				
秋鮭のムニエル パプリカソース		◎	◎												
ハンバーグ デミソース トリュフ風味のマッシュポテト添え	▲	◎	◎												
蒸し野菜 バーニャカウダ		◎													
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															

※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もございます。

※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。