

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	アレルギー表示						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
魚沼産茸のバルサミコマリネ							
南瓜とカッターチーズのサラダ仕立て						◎	
ヤムウンセン	◎						
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			◎				
人参ドレッシング							
南瓜のポタージュ			◎			◎	
低温調理ローストビーフ							
グレービーソース			◎			◎	
ジンジャーソース			◎				
西洋わさび							
温野菜						◎	
フライドポテト	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
茸の和風パスタ			◎			◎	
翡翠餃子			◎		◎		
照り焼きチキン			◎		◎		
ポークソテー カルパドソース			◎			◎	
白身魚の中華風あんかけ			◎			◎	
ピザカプリチョーザ			◎		◎	◎	
ハンバーグ デミソース			◎		▲	◎	
エビフライ	◎	▲	◎	▲	◎	▲	▲
本日の揚物	御料理卓をご確認ください						
辛口ビーフカレー			◎			◎	
パン			◎		◎	◎	
こしひかり							
フルーツ							
バラエティデザート			◎		◎	◎	
珈琲・紅茶							

和食メニュー	アレルギー表示						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
ただ茶豆腐、焼き茄子			◎				
鮪、かんばち、佐渡銀鮭のお造り							
甘海老のお造り	◎						
切り蟹の舟盛り		◎					
レモン、蟹酢			◎				
鱈と白木耳豆乳玉地蒸し			◎		◎		
夏の彩野菜揚げ浸し			◎				
黒枝豆、もずく酢			◎				
烏賊の塩辛、磯貝の真砂和え			◎				
蛸のカレー揚げ	◎		◎		◎	◎	
軟骨つくね	◎		◎		◎	◎	
牛蒡の唐揚げ	◎		◎		◎	◎	
紫蘇冷麦			◎		◎		
海老、舞茸の天ぷら	◎		◎		◎	◎	
さつま芋、茄子、青味の天ぷら	◎		◎		◎	◎	
ちくわ磯部天、肉団子の天ぷら	◎		◎		◎	◎	
天つゆ、大根おろし			◎				
若布、刻み葱、とろろ、大根おろし							
梅干し、刻み揚げ、刻み海苔、山葵、生姜							
揚げ玉	◎		◎		◎	◎	
やわらか餅(いちご、ほっさく、抹茶)			◎				
みたらし団子			◎				
鮪、烏賊、穴子の握り鮓		◎	◎				
トラウトサーモン、カニカマの握り鮓		◎	◎				
ネギトロ、納豆、カニカマサラダの軍艦巻き	◎	◎	◎		◎	◎	
ツナマヨ、サーモンクリームチーズの軍艦巻き	◎	◎	◎		◎	◎	
赤酢の巻寿司、赤酢稲荷、細巻き寿司	▲	▲	◎		◎	◎	
かり			◎				
新潟県産コシヒカリ、十八穀米ご飯							
野沢菜、浅漬けセロリ			◎				
乳酸菌入り味噌の辛味噌鍋			◎			◎	

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。