

IZU CRAILE (伊豆クレイル) クレイルスタイル・ウインターランチセット アレルギー表示一覧表 2018年1月～3月

メニュー名	特定原材料 (●は使用しています)							特定原材料に準じるもの (●は使用しています)																						
	えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
箱根西麓牛もも肉のロースト 柚子の香りのグリビッシュソース			●												●															
南伊豆産伊勢海老と豆乳クリームグラタン	●			●			●														●									
伊豆鹿肉のポロネーゼ風パンネ				●			●																							
鶏胸肉の低温調理 金柑の香りのキャロットラペ添え																						●								
南伊豆産菜の花のマスタード和え																														
伊豆の青のりと伊豆産ネギのオムレツ			●	●			●																							
河津桜のチップで燻した金太郎マスのポテトサラダ							●																							
真伊ワンのオイルサーディン 自家製セミドライマト、モッツアレラ、オリーブを取り合わせて						●	●																							
伊豆みかんのパウンドケーキ			●	●			●																							
伊豆産イチゴのジュレ							●																							

※アレルギー対応など、個別のメニュー変更はいたしかねます。