

IZU CRAILE (伊豆クレイル) クレイルスタイル・スプリングランチセット アレルギー表示一覧表

2018年4月～6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 ルッコラのグリーンソース															●															
南伊豆産伊勢海老と豆乳のフラン 伊豆ワサビの香り	●		●				●															●	●							
新ジャガとイベリコ豚のサラミのサラダ							●																	●						
箱根山麓豚の低温調理の軽いスモーク			●																					●						
釜揚げシラスと春キャベツの国産小麦のクリームパンネ			●	●			●																							
駿河湾産のカツオのコンフィとパプリカのマリネ																														
駿河湾産桜海老とたけのこのキッシュ	●		●	●			●																							
アメルマトとオイルサーディンを取り合わせて						●	●																							
伊豆のハチミツとナッツのパウンドケーキ			●	●			●									●														
伊豆産ニューサマーオレンジと湘南ゴールドのジュレ											●																			

※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。