

IZU CRAILE (伊豆クレイル) クレイルスタイル・サマーランチセット アレルギー表示一覧表 2017年7月~9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		
箱根山麓豚のハーブロースト ピペラード添え																								●							
南伊豆産伊勢海老と豆乳クリームのグラタン	●		●				●															●									
駿河湾産サクラエビとインゲンを使った国産小麦のペンネ	●		●	●																											
駿河湾産カツオと天城産ワサビのマリネ																															
鶏むね肉の低温調理 小田原梅の香り																							●								
駿河湾産釜揚げシラスと枝豆のヨーグルトサラダ							●																								
伊豆鹿肉のオムレツ クミン風味			●				●																								
伊豆アメルマトマトと生ハム モッツアレラとオリーブのピンチョス							●																	●							
ニューサマーオレンジのフィナンシェ			●				●																								
南伊豆温泉メロンとキウイフルーツのゼリー														●																	

※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。