

# 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

2018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 ルッコラソース			●				●																	●						
南伊豆産伊勢海老と豆乳クリームグラタン	●			●			●														●									
鶏むね肉の低温調理 曾我の梅のドレッシング																							●							
伊豆産柑橘の香りのキャロットラペ											●																			
駿河湾産釜揚げしらす夏野菜のティアン																														
カボチャとベーコンのしっとりオムレツ			●	●			●																	●						
ファルファッレのパスタ 野菜のラタトゥイユソース			●	●																										
伊豆温泉メロンと生ハムのオードブル ピクルス添え																								●						
伊豆産ニューサマーオレンジとホワイトチョコレートのパウンドケーキ			●	●			●				●																			
白ワインと伊豆産スイカ、キウイのジュレ														●																

※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。