

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

2019年7月6日~9月29日

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	
①箱根山麓豚のハーブロースト グレービーソース 玉ねぎのロースト添え				●																				●						
② 南伊豆の伊勢海老と伊豆ワサビのマリネ 豆乳のフラン仕立て	●		●																			●								
③ 夏野菜のラタトゥイユのツイストマカロニ				●																										
④アメリマトマト、モッツアレラ、生ハムのカプレーゼ風 バジルの香り							●																	●						
⑤ カボチャとベーコンのオムレツ			●	●			●																	●						
⑥ 駿河湾カツオとパプリカのサラダ																														
⑦金太郎マスのエスカベッシュ			●	●																●										
⑧ 駿河湾の釜揚げしらすと枝豆とポテトのサラダ			●				●																							
⑨伊豆産ニューサマーオレンジのしっとりパウンドケーキ			●	●			●				●																			
⑩スイカとキウイと白ワインのジュレ														●																

※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。