

IZU CRAILE (伊豆クレイル) クレイルスタイル・オータムランチセット アレルギー表示一覧表 2017年10月~12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	オレングジ	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	
箱根西麓牛もも肉ロースト バルサミコスソース			●	●			●									●														
南伊豆産伊勢海老のカクテル	●		●				●																							
駿河湾桜海老の入ったキャロットラペ	●																													
鶏ムネ肉の低温調理キノコのマリネを添えて																						●								
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							●																	●						
小山町産金太郎マスと秋ナスのキッシュ			●	●			●												●											
駿河湾産釜揚げシラスのブランガード							●																							
伊豆鹿とマッシュルームのペンネ			●	●			●																							
伊豆みかんのジュレ																														
伊豆産サツマイモ使用焼きもの入ったガトーショコラ			●				●																							

※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。