

All Day Dining Le Jardin ディナーbuffe アレルゲン含有表

料理名	特定原材料 8品目							
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
パフォーマンスキッチン								
秋のごちそう！ 家族でワイワイローストボーク								
ボン酢			○					
もみじおろし								
かんずり								
ヒマラヤ岩塩								
丸ごとパルミジャーノチーズで仕上げるシーザーサラダ	○	○	○					
美味しさチェンジ！ 3種類のソースでお好みバスタ		○	○					
ボロネーゼ		○	○					
ツナとトマト								
カルボナーラ	○	○	○					
粉チーズ		○						
ブラックペッパー								
温製料理								
鶏モモ肉のレモンペッパー焼き								
鯖のフライ タルタルソース添え			○					
タルタルソース	○		○					
豚肩ロース肉のグリル マスタード添え								
マスタード								
白身魚のソテー ヴァンプランソース		○						
ヴァンプランソース		○						
ビーフドリア		○	○					
焼売		○	○					
からし								
醤油			○					
高菜チャーハン	○	○						
中華風おこげ ～秋野菜あんかけ～								
中華あん		○	○			○		
千葉県産コシヒカリ								
秋のきのこたっぷり味噌汁								
万能ねぎ								
なめこ								
えのき茸								
椎茸								
油揚げ								
しめじ								
豆乳かぼちゃスープ								
チキンコルマ		○						
ラーメン	○		○					
ラーメンスープ			○					
焼豚			○					
ねぎ								
ほうれん草								
メンマ			○					
パン								
パン								
バター		○						
ストロベリージャム								
オレンジマーマレード								
お子様コーナー								
フライドポテト			○					
ケチャップ								
鶏のから揚げ	○	○	○					
エビフライ	○	○	○			○		
タルタルソース	○		○					
お子様カレー		○	○					
千葉県産コシヒカリ								
煮込みハンバーグ		○	○					
パンケーキ	○	○	○					
ホイップクリーム		○						
メープルシロップ								
ゼリー								
ソフトクリーム		○						

All Day Dining Le Jardin ディナーbuffe アレルゲン含有表

料理名	特定原材料 8品目							
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
冷製料理								
秋の恵みと生ハムの彩りプレート								
トマトとキウイのカプレーゼ		○						
バジルソース								
カツオのたたき								
タコと海老のサラダ仕立て	○	○	○			○		
スモークサーモン								
イカとセロリの中華風			○					
ニース風サラダ	○							
ニースドレッシング								
チョレギサラダ			○					
チョレギドレッシング			○					
お米のサラダ		○	○			○		
ブロッコリーとベーコンのサラダ	○	○	○					
華やぎちらし ～秋彩り～	○		○			○		
わさび								
ガリ								
おばんざい								
北海道産真いわしの梅煮			○					
筑前煮			○					
肉じゃが			○					
栗かぼちゃのそぼろ餡			○					
揚げ茄子の八丁味噌だれ			○					
デザート ※アルコール入り								
お楽しみ秋のグラスデザート ※	○	○	○					○
チョコレートケーキ ※	○	○	○					
苺のロールケーキ	○	○	○					
秋果のプチフルーツタルト	○	○	○					
マカロンブランボワーズ	○	○	○					
プディングディプロマット	○	○	○					
フルーツ								
ハネジューメロン								
柿								
ぶどう								
パイナップル								
オレンジ								