



【2020年秋の料理メニュー：オールセー】

アレルギー物質（7品目）使用一覧表

コルティエー茅ヶ崎・ベルジュールでは、ご招待状送付時にウェディングメニューのご案内をさせて頂いております。食物アレルギーをお持ちのお客様には**その食材を使用しないパーソナルメニューをご用意**させていただきますので、同封の返信ハガキにその旨ご記入下さい。以下にアレルギー物質7品目の使用一覧を掲載致します。

	メニュー名	アレルギー7品目						
		卵	乳製品	小麦	そば	落花生	えび	かに
アミューズ	フレッシュトマトのジュレとクリームチーズのムース チキンとコンキリエのサラダ	●	●	●				
オードヴル	グリーンアスパラガスと小海老ムースのシャルロット サーモンとイクラのルーロー	●	●	●			●	
セカンド	プーレガランティン パプリカのソース	●	●	●				
スープ	5種よりお客様チョイス クラムチャウダー		●	●				
	コンソメスープ<ビーフ>	●		●				
	コンソメスープ<帆立貝>	●		●				
	季節限定のポタージュ <茸のポタージュ>		●	●				
	シェフ特製のオリジナルスープ <銀杏のポタージュ>		●	●				
パン 4種	クロワッサン	●	●	●				
	バゲット			●				
	胡桃パン	●	●	●				
	紫芋ロール	●	●	●				
ポワゾン	舌平目と海老のムースのカネロニ仕立て 小海老と季節野菜のソテー添え	●	●	●			●	
メイン ディッシュ	黒毛和牛フィレのステーキ 季節のガルニ添え		●	●				
	※粒マスタードソース		●	●				
	※和風ソース			●				
お客様 チョイス	鯨のステーキ プロヴァンス風ソース添え		●	●				
	金目鯛のステーキ バルサミコ風味		●	●				
	3種貝盛り（帆立・鮑・サザエ）ソース・ルノワゼット		●	●				
デザート	シャインマスカットと2種のムースのヴェリース	●	●	●				
	紅茶アイス							
	パティシエ特製オリジナルウェディングケーキ	●	●	●				

- ※ 掲載しているアレルギー情報は、使用原材料における特定原材料（アレルギー7品目：卵・乳製品・小麦・そば・落花生・えび・かに）を調査したものです。
- ※ アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症する場合がございます。最終的な判断は専門家にご相談の上お客様自身でご判断頂きます様お願い致します。
- ※ その他の食物アレルギー情報につきましてはお気軽に当館までお問合せください。