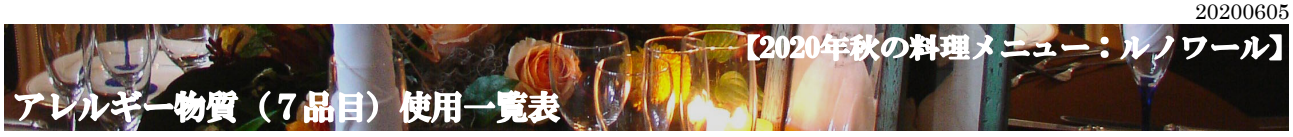
20200605



アレルギー物質（７品目）使用一覧表

【2020年秋の料理メニュー：ルノワール】

コルティーレ茅ヶ崎・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**させて頂きますので、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	２種のフルーツとフォアグラムースのカクテル仕立て	●	●	●				
オードヴル	小海老のスフェール サーモンのミキュイとプロシュートオモニエール添え	●	●	●			●	
セカンド	トリュフの香るポルペッティーネ、ルビーポルトソース	●	●	●				
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＞	●		●				
	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	●	●	●				
ポワソン お客様 チョイス	＜ａ＞３色ムースのテリーヌとサフラン風味のリゾット 鮑のソテーをブーケに見立てて	●	●	●			●	●
	＜ｂ＞舌平目と帆立貝のムース、モンブラン仕立て 松茸とシャンピニオンのソテー	●	●	●				
メイン ディッシュ お客様 チョイス	黒毛和牛フィレステーキ　ロッシーニ風	●	●	●				
	※マデラーソース		●	●				
	※和風ソース			●				
	鴨のステーキ　フルーツグリエ添え　ソースオランジェ		●	●				
	タラバ蟹のステーキ　ソースブールブラン		●	●				●
	中トロ鮪のステーキ　湯葉とおろしポン酢添え			●				
デザート	マロンムースとフロマージュムースの ミルフィーユ仕立て　グレープレッド＆ホワイトアイス	●	●	●				
	パティシエ特性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。