

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：ループル】

コルティエーレ茅ヶ崎・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**させて頂きましますので、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	ガラスの靴に飾られた鮑と雲丹のゼリー寄せ	●		●				
オードヴル	ハートに見立てたズワイ蟹のエクラン	●	●	●			●	
	5種のおモニエール（海老、帆立、生ハム、サーモン、鯛）	●	●	●			●	
	イクラと胡瓜のペアリング							
セカンド	カナールパテとシャンピニオンのパートブリック包み フランボワーズのソース、小さなフルーツのセルクル	●	●	●				
スープ	6種よりお客様チョイス ロブスターのビスク		●	●			●	
	コンソメスープ<ビーフ>	●		●				
	コンソメスープ<スッポン>	●		●		●		
	季節限定のポタージュ ＜インカ芋とトリュフ、松茸のポタージュ＞		●	●				
	シェフ特製のオリジナルスープ <銀杏のポタージュ>		●	●				
	ブイヤベース風 帆立とフロマージュのクネル	●	●	●				
パン 4種	クロワッサン	●	●	●				
	バケット			●				
	胡桃パン	●	●	●				
	紫芋ロール	●	●	●				
ポワゾン お客様チョイス	<a> “オマール海老と季節野菜のモントル” オマール海老のシャルロットと季節野菜のおモニエール	●	●	●			●	
	 “小さな野菜のシャトー” 2色のアスパラガスと旬の魚介類のガトー仕立て	●	●	●				
グラニテ	ドン・ペリニヨンのソルベ 葡萄のジュレ							
メイン ディッシュ お客様チョイス	《4種よりお客様チョイス》 特選黒毛和牛フィレステーキ フォアグラソテー添え ソースペリグー	●	●	●				
	特選黒毛和牛フィレ肉とフォアグラ、 リードヴォーのミルフィーユ仕立て		●	●				
	鮑のステーキ 肝のムースと季節のガルニ添え	●	●	●				
	フカヒレのステーキ タラバ蟹のパートフィロー包み添え		●	●				●
	2種のムースをしのばせたショコラブランのヴォワチュール マロンアイスとともに	●	●	●				
デザート	パティシエ特製オリジナルウェディングケーキ	●	●	●				

※ 掲載のアレルギー情報は、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ようお願い致します。その他の食物アレルギー情報についてはお気軽に当館までお問合せ下さい。

※ 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。