

【2020年秋の料理メニュー：トータル】

アレルギー物質（7品目）使用一覧表

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	マリネ海老と3色のムースを印象派の絵に見立てて	●	●	●			●	
オードヴル	ズワイ蟹とレギュームのディアモン、 小さな3つのビジュアを添えて	●	●					●
	かぶとパプリカのムース	●	●	●				
	カナールパテのガトー	●	●	●				
	プチトマトのファルシー	●	●	●				
セカンド	海の幸のロワイヤル 帆立貝のコンソメをスープとして	●	●	●			●	
スープ	5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>		●	●				
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>ロブスターのコフレとキャビアのリング ローストオマールと爪肉のソテー添え	●	●	●			●	
	グリーンアスパラガスのシャルロット 甘鯛と松茸のルーロー 帆立貝のブルギニオン	●	●	●				
メイン ディッシュ お客様 チョイス	特選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			●				
	ロブスターのステーキ ラタトゥイユ添え ソースベアルネーズアメリカン		●	●			●	
	フォアグラのステーキ季節のガルニ添え ソースバルサミック		●	●				
	大トロ鮪のステーキ 湯葉とおろしポン酢添え			●				
デザート	シュクレフィレのクラウン ショコラのコフレとともに ピスタチオアイス添え	●	●	●				
	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。