

アレルギー物質（8品目）使用一覧表

コルティール茅ヶ崎・ロイヤルマナーフォートベルジュールでは、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8品目の使用一覧を掲載致します。

	メニュー名	アレルギー8品目							
		卵	乳製品	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
アミューズ	ガラスの靴に飾られた鮑と雲丹のゼリー			●					
オードブル	ハートに見立てたズワイ蟹と林檎のエクラン イクラと胡瓜のペアリング 5種のオモニエールと共に（海老・帆立貝・生ハム・サーモン・鯛）	●	●	●			●	●	
セカンド オードブル	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 小さな野菜をネックレスに見立てて	●	●	●					
スープ 6種より お客様チョイス	1. ロブスターのビスク 2. コンソメスープ《ビーフ》 3. コンソメスープ《すっぽん》 4. 〈季節限定〉インカ芋のポタージュ トリュフの香り 5. 〈シェフおすすめ〉銀杏のポタージュ 6. ブイヤベース風サフランのスープ		●	●			●		
パン	4種の焼き立てパン クロワッサン・バターロール・トマトバジルロール・ブルーベリーベーグル	●	●	●					
ポワソン 2種より お客様チョイス	a. オマール海老とプティレギュームのモントル 白ワインソースとアメリカーナの2種のソース b. 2色のアスパラガスと甘鯛のシャトー トリュフの香りと共に サフランソース	●	●	●			●		
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 4種より お客様チョイス	A. 特選黒毛和牛フィレステーキ フォアグラのソテー添え ソース・ペリゲー B. 特選黒毛和牛 フォアグラ リ・ド・ヴォーの ミルフィーユ仕立て C. 鮑のステーキ 肝のムースと季節のガルニ添え D. フカヒレのステーキ タラバ蟹のパートフィロ 包み添え		●	●					
デザート	ショコラブランのヴォワチュールにしのばせた4種の ジュレと葡萄のムース カシスアイスクリーム添え パティシエ特製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8品目：卵・乳製品・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ）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いただ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。