

## 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	フレッシュトマトのジュレとクリームチーズのムース 海老のレムラードサラダ添え	●	●	●			●		
オードブル	パプリカと蕪のムースのテリーヌ 帆立貝とつぶ貝のマリネを添えて		●	●					
セカンド オードブル	若鳥のガランティーヌ ポルトルビーソース煮込み	●	●	●					
スープ	1. クラムチャウダー		●	●					
6種より お客様チョイス	2. コンソメスープ《ビーフ》	●							
	3. コンソメスープ《帆立貝》	●							
	4. 〈季節限定〉茸のポタージュ		●	●					
	5. 〈シェフおすすめ〉銀杏のポタージュ		●	●					
パン	4種の焼き立てパン  クロワッサン・バタール・トマトバジルロール・ブルーベリーベーグル	●	●	●					
ポワソン	a. 真鯛と白身魚のムースのカネロニ仕立て ソース・ブルブラン	●	●	●			●		
メイン ディッシュ	A. 黒毛和牛フィレスステーキ 粒マスタードソースor和風ソース		●	●					
	B. 鯨のステーキ プロヴァンス風ソース添え		●	●					
	C. 金目鯛のポワレ ソース・バルサミック		●	●					
	D. 3種貝の盛り合わせ ソース・ブルノワゼット		●	●					
デザート	葡萄のヴェリーヌ 青リンゴのソルベ添え	●	●	●					
	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ようお願い致します。

※ 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。