

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	2種のフルーツとフォアグラムースのカクテル仕立て	●	●	●					
オードブル	小海老のムースとロースト野菜のセルクル 王冠風 生ハムのオモニエール 帆立貝のマリネ添え	●	●	●				●	
セカンド オードブル	ポルペッティーネ トリュフの香り パプリカのク リームソース煮込み	●	●	●					
スープ 5種より お客様チョイス	1. クラムチャウダー		●	●					
	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 2種より お客様チョイス	a. サーモンと海老のムースのパートフィロ包み 季 節の野菜添え ソース・ナンチュア	●	●	●				●	
	b. 平目の木の実焼き 茸のバターライス添え サフラン香るクリームソース	●	●	●					●
メイン ディッシュ 4種より お客様チョイス	A. 黒毛和牛フィレスステーキ ロッシーニ風 マデラ ワインソースor和風ソース	●	●	●					
	B. 鴨肉のロースト オレンジ風味のソース		●	●					
	C. オマール海老のロースト ソース・アメリカヌ		●	●				●	
	D. 中トロ鮭のグリエ おろしポン酢添え			●					
デザート	かぼちゃのモンブランとカンスムースのランコントロール 渋皮栗アイス添え	●	●	●					
	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。