

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いただきます。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	海老のマリネと3色のムースを印象派の絵に見立て		●	●			●		
オードブル	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 (パテ・ド・カンパーニュ、かぶとパプリカのムース、茸のマリネ生ハム添え)	●	●	●				●	
セカンド オードブル	魚介のロワイヤル ハート型のパイを添えて	●	●	●			●		
スープ	1. ロブスターのビスク		●	●			●		
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《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		●	●					
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. ロブスタームースのコフレとキャビアのリング オマール海老のソテー添え	●	●	●			●		
2種より お客様チョイス	b. グリーンアスパラガスと帆立貝のムースシャルロット サフラン香るクリームソース	●	●	●					
メイン ディッシュ	A. 特選黒毛和牛フィレステーキ ロッシーニ風 マデラワインソースor和風ソース	●	●	●					
4種より お客様チョイス	B. ロブスターのステーキ ソース・アメリカーナ		●	●			●		
	C. フォアグラのステーキ ソース・バルサミック		●	●					
	D. 大トロ鮪のグリエ 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共に 6種ベリーの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。