

	商品名	特定原材料(表示義務: 8品目)								特定原材料に準ずるもの(表示推奨: 20品目)																				
		エビ	カニ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
マッ チ ン グ ド リ ン ク G M	アンチョビバターの焼き牡蠣				○		○														○									
	ガーリックソースと香草パン粉の焼き牡蠣				○		○														○									
	オイスターロックフェラー ～オランダーズソースとホウレン草～				○		○	○													○									
	ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣				○																○									
	トマトガーリックソースと香草の焼き牡蠣																													
	トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣				○		○	○							○							○	○		○					
	焼き牡蠣3種盛り合わせ				○		○	○														○	○		○					
	焼き牡蠣全種盛り合わせ				○		○	○							○							○	○		○					
	カキフライ 2p				○		○	○														○						○	○	
	牡蠣の素焼き 2p																													
	牡蠣のバターソテー 2p				○			○																						
	牡蠣の揚げだし ～すだちおろし～ 2P				○															○	○									
	牡蠣のワイン蒸し 2p																													
	牡蠣とチーズのクリームグラタン				○		○	○															○		○					
	牡蠣と九条葱のアヒージョ				○			○														○		○						
	ホットオイスタープレート 2P				○		○	○														○							○	○
	シラスのクロスティーニ				○			○														○								
	海老のカクテル 4尾	○																					○		○					
	タコとトマト ～だしレモンソース～				○														○			○			○					
	スモークサーモンと彩り野菜のカルパッチョ				○		○	○		○										○		○	○						○	
	鮮魚とトマトマリネのカルパッチョ ～カッテージチーズと白だしジュレ～				○			○																						
	ローストビーフとマッシュルームのサラダ仕立て ～トリュフのドレッシング～				○		○	○		○							○					○								
	シーフード前菜の盛り合わせ	○			○		○	○		○				○						○		○								
	フライドポテト トリュフの香り				○			○						○								○								
	アサリとカリフラワーのアーリオ・オーリオ																						○							
	紅ズワイ蟹クリームのフレンチトースト ※ハーフもできます		○		○		○	○														○	○						○	
	ムールフリット ～ムール貝のレモンクリーム蒸しとポテトフライ～							○														○	○							
	甲イカと野菜のフリット ～たっぷりカラスミかけ～				○		○	○		○		○										○								
	タコとジャガイモのガリシア風 ～ロメスコソース～				○			○		○												○			○					
	シーフードのグリル盛り合わせ	○	○		○		○	○														○								
	トマトとマスカルポーネのカプレーゼ風						○	○		○												○	○						○	
	クラブケーキサラダ ～カルボナーラ仕立て～		○		○		○	○														○	○		○					○
	たっぷりチーズのグリーンサラダ ～レモンのドレッシング～							○																						
	ロメインレタスのシーザーサラダ ～アンチョビのムース～				○		○	○				○								○		○			○				○	
	絶品ニューイングランドクラムチャウダー				○		○	○		○									○			○	○		○					
	特製ガンボスープ ～バケット添え～	○			○			○									○					○	○		○					○
	パン				○																	○								
	トリュフ香るたっぷりチーズの Pasta R				○		○	○							○							○			○					
	トリュフ香るたっぷりチーズの Pasta L				○		○	○							○							○			○					
	ウニと九条葱のペペロンチーノ ～カラスミかけ～ R				○		○															○	○		○					
ウニと九条葱のペペロンチーノ ～カラスミかけ～ L				○		○															○	○		○						
牡蠣とほうれん草のオマールクリームソース Pasta R	○	○		○		○	○														○									
牡蠣とほうれん草のオマールクリームソース Pasta L	○	○		○		○	○														○									
牡蠣たっぷりレモンのペペロンチーノ R				○		○																○								
牡蠣たっぷりレモンのペペロンチーノ L				○		○																○								
牡蠣とウニクリームのリゾット R				○			○														○	○		○						
牡蠣とウニクリームのリゾット L				○			○														○	○		○						
紅ズワイ蟹のガーリックマトリゾット R		○		○			○														○	○		○						
紅ズワイ蟹のガーリックマトリゾット L		○		○			○														○	○		○						
チーズのムースと果実のソース						○	○														○				○		○			
フォンダンショコラ				○		○	○		○												○								○	
本日のシャーベット ※提供種類によって異なる																														
本日のアイスクリーム ※提供種類によって異なる						○	○																							
生ハムマンゴー																							○							
燻製チーズのポテトサラダ 半熟卵とたっぷりチーズかけ				○		○	○														○	○					○			
レバーペースト				○		○	○														○	○		○						
あおさのゼッポリーニ				○																	○									
牡蠣と彩野菜、半熟卵のトマトソースグラタン				○		○	○														○	○		○					○	
紋甲イカのイカ墨ソテー				○							○										○									
ウニバタートースト				○			○														○									
スパイシーチキンバックリブ				○																	○	○							○	
ガーリックシュリンプ	○			○			○														○								○	
フィッシュ&チップス				○		○	○														○							○	○	