

医学研究所北野病院　お祝い膳　アレルギー対応表
(アンピールホテル大阪　レストラン愛)

主要食材／ソース	特定原材料 8 品目								特定原材料 20 品目																			
	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生 (ピーナッツ)	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	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカデミア ナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
オードブル																												
富士山サーモンのマリネと ホタテ貝柱のミキユイ																		●										
ドレッシング (はちみつ・オリーブオイル)																												
活オマール海老の白ワイン蒸し (※代替あり)	●																											
アメリケーヌソース	●						●																					
スパイス香るマグレ鴨																												
ラケソース（フォンドボー）													●			●					●		●					
スープ																												
ヴィシソワーズ				●			●									●				●	●							●
魚料理																												
鮮魚のヴィエノワーズと 活鮑のコンフィ				●			●			●										●								
パンブランソース																												
肉料理																												
黒毛和牛のロティ																●												
マッシュポテト（付け合わせ）							●																					
マデラソース（フォンドボー）																●					●		●					
本日のデザート																												
ブリュレ						●	●																					
フルーツ																												
パウンドケーキ				●		●	●		●																			
イチゴケーキ				●		●	●													●								●
その他																												
ライスファイン（パン）				●																								
バター							●																					
※オードブル 代替メニュー																												
本マグロの炙り						●														●							●	
タルタルソース						●	●													●							●	