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							
	小麦	エビ	カニ	卵	落花生（ピーナッツ）	乳	そば	くるみ	魚類（さけ・さば）	大豆	木の実（アーモンド・カシューナッツ・マカダミアナッツ）	軟体動物（あわび、いか）	魚卵（いくら）	フルーツ（オレンジ・キウイ・バナナ・モモ・りんご）	肉類（牛肉・鶏肉・豚肉）	その他（ごま・やまいも・ゼラチン）
オードブル																
本鮪とカラスミのマリネサラダ						●					●（松の実）					
ドレッシング（はちみつ・オリーブオイル）																
ノルウェーサーモンの炙りガスパチョ仕立て									●（さけ）							
ガスパチョソース	●													●（オレンジ）		
帆立貝柱のカダイフ巻き トリュフ香るビネグレット　生ハム添え	●			●						●						
トリュフ香るビネグレットソース																
スープ																
オニオングラタンスープ	●			●		●				●					●（牛・鶏）	
魚料理																
本日の鮮魚　デュグレレソース 季節の温野菜																
デュグレレソース						●										
肉料理																
黒毛和牛のポワレ															●（牛）	
ポルチーニのピューレ						●										
ポルト酒のソース (フォンドボー)	●			●						●					●(牛・鶏・豚)	
本日のデザート																
レアチーズケーキ	●			●		●				●	●					●
オペラ	●			●		●				●	●					●
ダークチェリーのタルト	●			●		●				●	●			●（オレンジ）		
その他																
ライスファイン（パン）	●															
バター						●										
ミネラルウォーター																