

ビュッフェメニュー		アレルギー情報						
		 乳	 たまご	 小麦	 そば	 えび	 かに	 落花生
ジャンル	料理名							
温製料理	自家製ロースハム							
温製料理	初秋蓮根と厚揚げのチリソース	○	○	○	○	○	○	○
温製料理	淡路牛のミートソースをかけたペンネ		○	○				
温製料理	茸と栗のニンニクチャーハン			○				
温製料理	秋刀魚のフィッシュ&チップス		○	○				
温製料理	豚バラ肉のロースト	○						
温製料理	淡路島産原木椎茸のファルシー	○	○	○				
温製料理	鱧のフライ	○	○	○				
温製料理	油淋鶏			○				
温製料理	茸のスープ	○						
温製料理	牛すじオーシャンカレー			○				
温製料理	淡路島産玉ねぎ入り肉じゃが			○				
温製料理	淡路島産玉ねぎロースト							
冷製料理	焼きナスのツナとおろし大根乗せ							
冷製料理	淡路島産玉ねぎと秋鮭のエスカベッシュ			○				
冷製料理	淡路島産玉ねぎと戻り鰹のたたき							
冷製料理	煮焼き穴子と秋野菜			○				
肉料理	クラフトソーセージ							
肉料理	淡路島産えびすもち豚							
肉料理	ローストビーフ							
肉料理	生ハム							
サラダ	淡路島産玉ねぎのスライス							
サラダ	葉物サラダ							
サラダ	淡路島産ミニトマト							
サラダ	淡路島産きゅうり							
サラダ	ポテトサラダ		○	○				
サラダ	人参							
サラダ	淡路島産わかめ			○				
サラダ	大根			○				
サラダ	里芋の煮物			○				
デザート	豆乳豆腐のゼリー							
デザート	ココア風味マーラーカオ							
デザート	栗の焦がしバスクチーズケーキ	○	○	○				
デザート	スイートポテトパイ	○	○	○				
デザート	フルーツ盛り合わせ							
パン	ブレッド			○				
ドレッシング	玉ねぎのドレッシング	○		○				
ドレッシング	ゴマのドレッシング			○				
ソース	ステーキソース			○				