食物アレルギーリスト
Food Allergens List

2026.11.20～

SKYLINE BAR

	アラカルト	えび Shrimp/Prawn	カシューナッツ Cashew nut	かに Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanuts	アーモンド Almond	あわび Abalone	いか Squid	いくら Salmon Roe	オレンジ Orange	キウイフルーツ kiwifruit	牛肉 Beef	ごま Sesame	さけ Salmon	さば Mackerel	大豆 Soybean	鶏肉 Chicken	バナナ Banana	豚肉 Pork	マカダミアナッツ Macadamia nut	もも Peach	やまいも Yam	りんご Apple	ゼラチン Gelatin
	●含む/Contains																												
	配布No 1 2																												
サラダ	スモークサーモンとジェノバ風シーフードマリネの盛り合わせ ハーブサラダを添えて Assorted Smoked Salmon and Genovese-Style Marinated Seafood with Herb Salad	えび、いか、さけ	●										●						●										
	彩野菜とシーフードのスモーブローサラダ（シュリンプ＆サーモン） Smoked Salad of Colorful Vegetables and Seafood Shrimp & Smoked Salmon	えび、小麦、卵、乳、さけ、大豆	●				●		●	●										●		●								
	彩野菜とグリルチキンのスモーブローサラダ Smobro Salad with Colorful Vegetables and Grilled Chicken	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉					●		●	●												●	●							
	グリル野菜のシェフサラダ L（ドレッシング別） Grilled Vegetable Chef Salad L(without Dressing)	無																												
	グリル野菜のシェフサラダ S(ドレッシング別) Grilled Vegetable Chef Salad S(without Dressing)	無																												
ドレッシング	ノワゼットドレッシング Noisette Dressing	無																												
	シーザーサラダドレッシング Caesar Dressing	卵、乳、大豆							●	●												●								
スープ	コーンスープ Corn Soup	乳、大豆								●												●								
	じっくり煮込んだオニオンスープ 春菊のキッシュと共に Slow-Cooked Onion Soup with Shungiku Quiche	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉					●		●	●												●	●		●					
サンドイッチ	ハムとチーズのサンドウィッチ Ham & Cheese Sandwich	小麦、卵、乳、大豆、豚肉					●		●	●												●			●					
パスタ	魚介たっぷりのペスカトーレリングイネ Seafood Pescatore Linguine	えび、小麦、いか	●				●							●																
メイン	黒毛和牛煮込みのショーソン トリュフソース Braised Kuroge Wagyu Chausson with Truffle Sauce	小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン					●		●	●								●				●	●		●					●
	舌平目のノルマンディ風 ヌイユを添えて Normandy Style Sole with Nouille Garnish	小麦、卵、乳、大豆、りんご					●		●	●												●							●	
	オーストラリア産サーロインステーキ Australian Sirloin Steak	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉					●			●								●				●	●							
	知多牛フィレ肉ポワレと季節野菜のオリーブ蒸し ソースペリグリール Fillet Chita Beef poelee and Seasonal Vegetables steamed in Olive Oil Sauce Perigueux	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉					●			●								●				●	●							
	オマール海老のソテーエシレ バターのハーブポテトとともに Sauteed Lobster with Herb Potetoes in Esile Butter	えび、乳、大豆	●							●												●								
	三河赤鶏のガランティーヌ ジェノベーゼとオリーブのソース Mikawa Red Chicken GalantineGenovese and Olive Sauce	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉					●		●	●												●	●		●					
アントレ	パン Bread	小麦、乳					●			●																				
キッズ	ミニブリックバーガー Mini Brick Burgers	小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン					●		●	●								●				●	●		●					●
	ボロネーゼパスタ Pasta Bolognese	小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン					●		●	●								●				●	●		●				●	●
	キッズデザート Kids Dessert	小麦、卵、乳、アーモンド、大豆、バナナ、ゼラチン					●		●	●		●										●		●						●
デザート	カリカリに焼いた紅茶風味のクリームブリュレ バニラアイスをのせて Tea Flavored Cream Brulee Toppedwith Vanilla Ice Cream	卵、乳、大豆							●	●												●								
	アイスクリームサンデー オブザベーションタワー風 Observation Tower Ice Cream Sundae	小麦、卵、乳、大豆、バナナ					●		●	●												●		●						
	バニラアイスクリーム ブリックチョコレート添え Vanilla Ice Cream with Brick Chocolate	小麦、卵、乳、大豆					●		●	●												●								
	リンゴをふんだんに使った自家製タルトタタン スパイスの香りとバニラアイスを添えて Homemade Apple Tarte Tatin with Spices and Vanilla Ice Cream	小麦、卵、乳、大豆、りんご					●		●	●												●							●	

すべてのメニューは同一キッチン内で共通の調理器具を使用して調理されています。 ご不明点などがございましたらスタッフにお問い合わせください。
All menu items are prepared in the same kitchen using common utensils. Please ask our staff if you have any questions.
メニューの内容、使用食材は予告なく変更する場合があります。アレルゲン情報については、ご購入の際にスタッフにお声掛けいただき最新情報をご確認ください。
The contents of our menus and food ingredients are subject to change. As the listed information may be revised from time to time, please feel free to contact our staff when you purchase food to confirm the latest information.