食物アレルギーリスト

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。

All menu items are prepared in the same kitchen using common utensils.

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。 Food Allergens List Please ask our staff if you have any questions. ●含む/Contains 配布No 1 **SKYLINE BAR** スカイラインコース メイン SKYLINE Course Main 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(5,500円コース) • Mikawa Red Chicken Galantine, Genovese and Olive Sauce 豚肩ロースのコンフィ 牛蒡のファルシとマスタードソース(6,500円コース) Pork Shoulder Confit, Burdock Farci and Mustard Sauce オマール海老のソテーエシレバターのハーブポテト(6,500円コース) Sautéed Lobster with Herb Potatoes in Esile Butter アンガスビーフ サーロインステーキ(6,500円コース) • Angus Beef Sirloin Steak 知多牛フィレ肉のポワレと季節野菜のオリーブ蒸しソースペリグリール(8,000円コース) Filletof Chita Beef Poelee and Seasonal Vegetables Steamed in Olive Oil Sauce Perigueux 知多牛フィレ肉のロッシーニ 季節野菜のオリーブ蒸しソースペリグリール(9,000円コース) • • • Chita Beef Filet Rossini with Seasonal Vegetables in Olive-Steamed Périgueux Sauce 下記メニューは全てのスカイラインコースに付きます。 The following menu items are included with all Skyline course meals 冬野菜の軽いクリームスープとズワイガニカダイフ巻き • • \bullet Creamy Winter Vegetable Soup and Snow Crab Wrapped in Kadaif スモークサーモンの炙りとホタテのムース Grilled Smoked Salmon and Scallop Mousse 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 Served with a Brick Chocolate パン • Bread ドリンクは全てのスカイラインコース付きます。下記2種類のどちらかをお選びください。 Drinks are included with all Skyline course meals. Please choose one of the following two options コーヒー Coffee 紅茶 Tea