

スタンダードBOX(洋食) アレルギーマトリックス表

メニュー名	特定原材料(7品目)							特定原材料に準ずるもの(21品目)																						
	小麦	乳成分	卵	そば	えび	かに	落花生	大豆	ごま	カシューナッツ	アーモンド	くろみ	牛肉	豚肉	鶏肉	いくら	さば	さけ	いか	あわび	松茸	やまいも	ゼラチン	キウイフルーツ	バナナ	リンゴ	オレンジ	もも		
6種類の前菜盛合わせ	チキンと彩り野菜のアラビアータ	●	●	●				●							●															
	小ヤリイカのグレイズサラダ		●																●											
	自家製ポークパテ シュークルート アルザス風			●				●						●																
	高知県産白身魚のエスカベッシュ	●																												
	小海老と茸とドライトマトのガーリックマリネ		●			●		●																						
	ブロッコリーマリネとスモークサーモン																		●											
メイン	ハーブ入りハンバーグ デミグラスソース	●		●				●					●	●	●								●							
食事	アメリカーナソースのシーフードドリア	●	●	●		●		●							●				●											
おつまみ	ミックスナッツ トリュフ風味	●	●				●	●	●	●																				

※製造は同じ場所の為、微量混入の可能性がございます。

スタンダードBOX(和食) アレルギーマトリックス表

メニュー名	特定原材料(7品目)							特定原材料に準ずるもの(21品目)																						
	小麦	乳成分	卵	そば	えび	かに	落花生	大豆	ごま	カシューナッツ	アーモンド	くろみ	牛肉	豚肉	鶏肉	いくら	さば	さけ	いか	あわび	松茸	やまいも	ゼラチン	キウイフルーツ	バナナ	リンゴ	オレンジ	もも		
6種類の前菜盛合わせ	若鶏照焼と野菜の胡麻和え	●						●	●						●															
	高知県産白身魚の南蛮漬	●																												
	豚肉の松風 紅葉麩	●		●				●						●																
	旬土佐煮 たたき牛蒡 かつお胡桃	●						●	●			●																		
	三陸わかめと小海老芝煮	●				●																								
	栗とさつま芋の白和え	●						●	●				●										●							
メイン	銀カレイ幽庵焼き 檸檬	●					●											●												
食事	牛しぐれ煮ご飯	●					●						●																	
おつまみ	ミックスナッツ トリュフ風味	●	●				●	●	●	●																				

※製造は同じ場所の為、微量混入の可能性がございます。