

○：原材料として使用しています。 ASK：スタッフまでお尋ねください。

メニュー名	8品目								20品目
	乳	卵	小麦	落花生	えび	かに	そば	くるみ	特定原材料に準ずるアレルギー品目
アラカルト/前菜									
1 鶏レバーとボルチーニのクロスティーニ	-	-	○	-	-	-	-	-	鶏肉、きのこ、根菜、ニンニク類、酒
2 スペルト小麦と魚介のサラダ	-	-	○	-	○	-	-	-	イカ、タコ、貝類、酒
4 魚介のフリットミスト	-	-	○	-	○	-	-	-	イカ、タコ
5 ストラッチャテッラチーズと焼きトマトのカプレーゼ	○	-	-	-	-	-	-	-	
6 ランブレッドとトリッパのトマト煮込み トスカーナ風	○	-	○	-	-	-	-	-	牛肉、鶏肉、酒、根菜、ニンニク類
7 カンパチのカルパッチョ、ウイキョウとケッパー、オーリオアランチャ	-	-	-	-	-	-	-	-	魚、オレンジ
8 アフェタートミストとストラッキノーチーズ "フィカトーレ"	○	-	○	-	-	-	-	-	豚肉
9 シェフのおすすめの前菜盛り合わせ 3種・5種	-	-	-	-	-	-	-	-	ASK
10 チーズ3種盛り合わせ	○	-	○	-	-	-	-	-	
11 グリンピースの煮込み	-	-	-	-	-	-	-	-	豚肉、鶏肉、根菜、ニンニク類
12 ジャガイモのロースト	○	-	-	-	-	-	-	-	根菜、ニンニク類
13 野菜の溶岩石グリル	-	-	-	-	-	-	-	-	ASK
14 ミックスサラダ	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 フォカッチャ	-	-	○	-	-	-	-	-	
アラカルト/PIZZA									
17 サルシッチャとキノコのピザ	○	-	○	-	-	-	-	-	豚肉、きのこ、ニンニク類
18 ボッコンチーノ (モッツアレラチーズ) とトマトのピザ	○	-	○	-	-	-	-	-	ニンニク類
19 シェフのおすすめピッツァ	○	-	○	-	-	-	-	-	ASK
アラカルト/PASTA									
21 スパゲッティ アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ	-	-	○	-	-	-	-	-	鶏肉、ニンニク類、根菜
22 サルシッチャとキノコのタリアテッレ	○	○	○	-	-	-	-	-	豚肉 鶏肉、きのこ、ニンニク類、根菜
23 シェフのおすすめパスタ	-	-	○	-	-	-	-	-	ASK
24 パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ	○	○	○	-	-	-	-	-	豚肉 鶏肉、ニンニク類、根菜
25 ソンドゥイヤソースとストラッチャテッラチーズ ヴェルミチェッリ	○	-	○	-	-	-	-	-	豚肉、鶏肉、ニンニク類、根菜
26 ニョッキ 牛肉と黒コショウの煮込み"ペポーゾ"	○	○	○	-	-	-	-	-	牛肉、鶏肉、ニンニク類、根菜
27 カラスミのリングイネ ペペロンチーノ	○	-	○	-	-	-	-	-	鶏肉、ニンニク類、根菜
28 トスカーナ・ヴィアレージョのパスタ"トラバッコラーラ" 魚介と黒オリーブ、トマト煮込みソース ショートパスタ "バッケリ"と共に	-	-	○	-	-	-	-	-	鶏肉、魚、イカ、タコ、オレンジ、ニンニク類、根菜
29 ブロッコリーと海老、アンチョビのスパゲッティ	○	-	○	-	○	-	-	-	鶏肉、ニンニク類、根菜
30 イタリア米カルナローリのリゾット	○	-	-	-	-	-	-	-	鶏肉、ニンニク類、根菜 ASK
アラカルト/MAIN									
32 シェフのおすすめの魚料理 オープン焼き	-	-	○	-	-	-	-	-	魚、にんにく類、酒
33 シェフのおすすめの魚料理 アクアパッツァ	-	-	○	-	-	-	-	-	魚、にんにく類、酒、貝
34 シェフのおすすめの魚料理 スープ仕立て	-	-	○	-	-	-	-	-	魚、にんにく類、酒、貝
35 牛フィレ肉のカツレツ R.I.Rとバルミジャーノチーズ、トマト	○	○	○	-	-	-	-	-	牛肉
36 牛すね肉の煮込み "オッソブーコ"	-	-	○	-	-	-	-	-	牛肉、豚肉、鶏肉、魚、酒、根菜、ニンニク類
37 フィレンツェ名物 Tボーンステーキ "ビステッカ アッラ フィオレンティーナ"	○	○	-	-	-	-	-	-	牛肉、ニンニク類
38 肉のグリル盛り合わせ	○	-	-	-	-	-	-	-	牛肉、豚肉、羊肉、にんにく類、根菜
39 牛フィレ肉のグリル ボルチーニと赤ワインソース	○	-	-	-	-	-	-	-	牛肉、酒、キノコ、ニンニク類、根菜
40 鹿児島県産 黒豚のグリル	○	-	-	-	-	-	-	-	豚肉、根菜
41 骨付き仔羊ロースのグリル レモンとアロマティックオイル	○	-	-	-	-	-	-	-	羊肉、根菜
42 サルシッチャのグリル レンズ豆とローストポテト	○	-	-	-	-	-	-	-	豚肉、ニンニク類、根菜
43 牛ハラミのタリアータ ルコラ添え バルサミコソース	○	-	-	-	-	-	-	-	牛肉
アラカルト/DOLCE									
45 ティラミス	○	○	○	-	-	-	-	-	酒
46 カッサータ	○	-	-	-	-	-	-	-	オレンジ
47 カスタードプリン	○	○	-	-	-	-	-	-	
48 レモンソルベ	○	-	-	-	-	-	-	-	りんご
49 パニライス	○	○	-	-	-	-	-	-	
MORNING MENU									
51 Aモーニングプレート	-	○	-	-	-	-	-	-	豚肉、鶏肉、根菜、ニンニク類
52 Bカボナータのオープン焼き	-	-	-	-	○	-	-	-	イカ、タコ
53 Cチキンのカチャトラ	○	-	○	-	-	-	-	-	鶏肉、ニンニク類、根菜
54 Dバンケーキとフルツ	○	○	○	-	-	-	-	-	キウイ オレンジ バナナ
55 Eミックスプレート	○	○	○	-	-	-	-	-	豚肉 鶏肉、根菜
56 ブッフェ ミックスサラダ	-	-	-	-	-	-	-	-	
57 ブッフェ きゅうり	-	-	-	-	-	-	-	-	
58 ブッフェ スイートコーン	-	-	-	-	-	-	-	-	
59 ブッフェ ミニトマト	-	-	-	-	-	-	-	-	
60 ブッフェ 赤玉ねぎ	-	-	-	-	-	-	-	-	
61 ブッフェ ポテトサラダ	-	○	-	-	-	-	-	-	根菜
62 ブッフェ シーザードレッシング	○	○	-	-	-	-	-	-	魚、大豆 りんご
63 ブッフェ 人参ドレッシング	-	-	-	-	-	-	-	-	オレンジ 大豆 りんご、根菜
64 ブッフェ イタリアンドレッシング	-	-	-	-	-	-	-	-	大豆、りんご
65 ブッフェ チュラムファイブ	-	-	○	-	-	-	-	-	
66 ブッフェ フォカッチャ	-	-	○	-	-	-	-	-	
67 ブッフェ パンオレザン	-	-	○	-	-	-	-	-	
68 ブッフェ クロワッサン	○	-	○	-	-	-	-	-	
69 ブッフェ ヨーグルト	○	-	-	-	-	-	-	-	
70 ブッフェ シリアル	-	-	○	-	-	-	-	-	大豆
71 ~1,100円ビザセット~ (サラダ付き)									
72 ①ピッツァ マルゲリータ	○	-	○	-	-	-	-	-	ニンニク類



159	前菜	スベルト小麦と魚介のサラダ	-	-	○	-	○	-	-	-	-	イカ、タコ、貝類、酒
160	前菜	生ハムとフルーツの盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	豚肉
161	ピッツァ	マルゲリータ	○	-	○	-	-	-	-	-	-	ニンニク類
162	PASTA	カラスミのリングイネ	○	-	○	-	-	-	-	-	-	鶏肉、ニンニク類、根菜
163	MAIN	鯛と野菜のグリル トマトとバルサミコソース	-	-	-	-	-	-	-	-	-	魚、根菜、ニンニク類
164	シェフおすすめドルチェ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	ASK
165		～キャンティコース～										
166	前菜	ハーブサラダ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
167	前菜	モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ	○	-	-	-	-	-	-	-	-	
168	前菜	オリーブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
169	前菜	生ハム	-	-	-	-	-	-	-	-	-	豚肉
170	前菜	鶏レバーとポルチーニのクロスティーニ	-	-	○	-	-	-	-	-	-	鶏肉、きのこ、根菜、ニンニク類、酒
171	本日の前菜		-	-	-	-	-	-	-	-	-	ASK
172	PASTA	ベネアラピアータ	-	-	○	-	-	-	-	-	-	鶏肉、根菜、ニンニク類
173	MAIN	肉のグリル盛り合わせ	○	-	-	-	-	-	-	-	-	牛肉、豚肉、鶏肉、ニンニク類、根菜
174	レモンソルベ		○	-	-	-	-	-	-	-	-	りんご
175		～シエナコース～										
176	前菜	カンパチのカルパッチョ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	魚、オレンジ
177	前菜	焼きトマトのカプレーゼ	○	-	-	-	-	-	-	-	-	
178	温前菜	ハーブチキンとフライドポテト	-	-	○	-	○	-	-	-	-	イカ、タコ、鶏肉、根菜
179	ピッツァ	マルゲリータ	○	-	○	-	-	-	-	-	-	ニンニク類
180	④本日のパスタ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	ASK
181	シェフおすすめドルチェ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	ASK

● 食物アレルギーの注意事項 ●

・食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。

・他のメニューと同一の厨房で調理しております。調理過程においてアレルギー物質が微量混入する可能性があります。

・8大アレルギー、特定原材料に準ずる食物の使用の有無をご説明するもので、お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。



MIYOSHI  
CORPORATION GROUP

## ALLERGEN INFORMATION

○ : Contains allergen. ASK : Please ask staff.

	menu	8 MAIN ALLERGEN								20 OTHER ALLERGEN
		Dairy	Egg	Wheat	Peanut	Shrimp	Crab	Buck wheat	Walnut	Other Food Allergen
1	A LA CARTE / ANTIPASTI									
2	Chicken Liver and Porcini Mushroom Crostini	—	—	○	—	—	—	—	—	Chicken, Mushrooms, Root Vegetables, Garlic and Allium Vegetables, Alcohol
3	Spelt Wheat and Seafood Salad	—	—	○	—	○	—	—	—	Squid, Octopus, Shellfish, Alcohol
4	Mixed Fried Seafood	—	—	○	—	○	—	—	—	Squid, Octopus
5	Caprese with Stracciatella Cheese and Roasted Tomatoes	○	—	—	—	—	—	—	—	
6	Tuscan-style Stewed Lampredotto and Tripe in Tomato Sauce	○	—	○	—	—	—	—	—	Beef, Chicken, Alcohol, Root Vegetables, Garlic and Allium Vegetables
7	Amberjack Carpaccio with Fennel, Capers, and Orange-infused Olive Oil	—	—	—	—	—	—	—	—	Fish, Orange
8	Assorted Italian Cold Cuts with Stracchino Cheese "Ficatore"	○	—	○	—	—	—	—	—	Pork
9	Chef's Selection of Assorted Appetizers (3 or 5 items)	—	—	—	—	—	—	—	—	ASK
10	Assorted Three Cheeses	○	—	○	—	—	—	—	—	
11	Braised Green Peas	—	—	—	—	—	—	—	—	Pork, Chicken, Root Vegetables, Garlic and Allium Vegetables
12	Roasted Potatoes	○	—	—	—	—	—	—	—	Root Vegetables, Garlic and Allium Vegetables
13	Lava Stone Grilled Seasonal Vegetables	—	—	—	—	—	—	—	—	ASK
14	Mixed Green Salad	—	—	—	—	—	—	—	—	
15	Focaccia Bread	—	—	○	—	—	—	—	—	
16	A LA CARTE / PIZZA									
17	Pizza with Italian Sausage and Mushrooms	○	—	○	—	—	—	—	—	Pork, Mushrooms, Garlic and Allium Vegetables
18	Pizza with Bocconcini Mozzarella and Tomatoes	○	—	○	—	—	—	—	—	Garlic and Allium Vegetables
19	Chef's Recommended Pizza	○	—	○	—	—	—	—	—	ASK
20	A LA CARTE / PASTA									
21	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	—	—	○	—	—	—	—	—	Chicken, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
22	Tagliatelle with Italian Sausage and Mushrooms	○	○	○	—	—	—	—	—	Pork, Chicken, Mushrooms, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
23	Chef's Recommended Pasta	—	—	○	—	—	—	—	—	ASK
24	Spaghetti Carbonara with Pancetta	○	○	○	—	—	—	—	—	Pork, Chicken, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
25	Vermicelli with "Nduja Sauce and Stracciatella Cheese	○	—	○	—	—	—	—	—	Pork, Chicken, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
26	Gnocchi with Beef and Black Pepper Stew "Pepposo"	○	○	○	—	—	—	—	—	Beef, Chicken, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
27	カラスミのリングイネ ベベロンチーノ	○	○	○	—	—	—	—	—	Chicken, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
28	Viareggio-style Tuscan Pasta "Trabaccolara" with Seafood, Black Olives, and Tomato Sauce served with Paccheri	—	—	○	—	—	—	—	—	Chicken, Fish, Squid, Octopus, Orange, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
29	Spaghetti with Broccoli, Shrimp, and Anchovies	○	—	○	—	○	—	—	—	Chicken, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
30	Carnaroli Rice Risotto	○	—	—	—	—	—	—	—	Chicken, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables / ASK (Please inquire with staff)
31	A LA CARTE / MAIN									
32	Chef's Recommended Oven-Baked Fish	—	—	○	—	—	—	—	—	Fish, Garlic and Allium Vegetables, Alcohol
33	Chef's Recommended Fish "Acqua Pazza" Style	—	—	○	—	—	—	—	—	Fish, Garlic and Allium Vegetables, Alcohol, Shellfish
34	Chef's Recommended Fish in Soup Style	—	—	○	—	—	—	—	—	Fish, Garlic and Allium Vegetables, Alcohol, Shellfish
35	Breaded Beef Fillet Cutlet with R.I.R. Parmigiano Cheese, and Tomatoes	○	○	○	—	—	—	—	—	Beef
36	Braised Beef Shank "Osso Buco"	—	—	○	—	—	—	—	—	Beef, Pork, Chicken, Fish, Alcohol, Root Vegetables, Garlic and Allium Vegetables
37	Florentine-style T-Bone Steak "Bistecca alla Fiorentina"	○	—	—	—	—	—	—	—	Beef, Garlic and Allium Vegetables
38	Assorted Grilled Meats	○	—	—	—	—	—	—	—	Beef, Pork, Lamb, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
39	Grilled Beef Fillet with Porcini Mushrooms and Red Wine Sauce	○	—	—	—	—	—	—	—	Beef, Alcohol, Mushrooms, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
40	Grilled Kagoshima Black Pork	○	—	—	—	—	—	—	—	Pork, Root Vegetables
41	Grilled Bone-in Lamb Loin with Lemon and Aromatic Oil	○	—	—	—	—	—	—	—	Lamb, Root Vegetables
42	Grilled Italian Sausage with Lentils and Roasted Potatoes	○	—	—	—	—	—	—	—	Pork, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
43	Sliced Grilled Beef Skirt Steak with Arugula and Balsamic Sauce	○	—	—	—	—	—	—	—	Beef
44	A LA CARTE / DOLCE									
45	Tiramisu	○	○	○	—	—	—	—	—	Alcohol
46	Cassata Siciliana	○	—	—	—	—	—	—	—	Orange
47	Custard Pudding	○	○	—	—	—	—	—	—	
48	Lemon Sorbet	○	—	—	—	—	—	—	—	Apple
49	Vanilla Ice Cream	○	○	—	—	—	—	—	—	
50	MORNING MENU									
51	Morning Plate A	—	○	—	—	—	—	—	—	Pork, Chicken, Root Vegetables, Garlic and Allium Vegetables
52	Oven-Baked Caponata	—	—	—	—	○	—	—	—	Squid, Octopus
53	Chicken Cacciatore	○	—	○	—	—	—	—	—	Chicken, Garlic and Allium Vegetables, Root Vegetables
54	Pancakes with Fresh Fruit	○	○	○	—	—	—	—	—	Kiwi, Orange, Banana
55	Mixed Morning Plate	○	○	○	—	—	—	—	—	Pork, Chicken, Root Vegetables
56	Buffet Mixed Salad	—	—	—	—	—	—	—	—	
57	Buffet Cucumbers	—	—	—	—	—	—	—	—	
58	Buffet Sweet Corn	—	—	—	—	—	—	—	—	
59	Buffet Cherry Tomatoes	—	—	—	—	—	—	—	—	
60	Buffet Red Onions	—	—	—	—	—	—	—	—	
61	Buffet Potato Salad	—	○	—	—	—	—	—	—	Root Vegetables
62	Buffet Caesar Dressing	○	○	—	—	—	—	—	—	Fish, Soybeans, Apple
63	Buffet Carrot Dressing	—	—	—	—	—	—	—	—	Orange, Soybeans, Apple, Root Vegetables
64	Buffet Italian Dressing	—	—	—	—	—	—	—	—	Soybeans, Apple
65	Buffet Durum Wheat Bread	—	—	○	—	—	—	—	—	
66	Buffet Focaccia	—	—	○	—	—	—	—	—	
67	Buffet Pain aux Raisins	—	—	○	—	—	—	—	—	
68	Buffet Croissants	○	—	○	—	—	—	—	—	
69	Buffet Yogurt	○	—	—	—	—	—	—	—	
70	Buffet Cereal	—	—	○	—	—	—	—	—	Soybeans
71	~Y1,100 PIZZA SET~									
72	Pizza Margherita	○	—	○	—	—	—	—	—	Garlic and Allium Vegetables



