

アレルギー成分表

○：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
1 鳥レバーとボルチーニのクロスティーニ	-	-	-	-	-	-	-	-	鶏肉
2 スペルト小麦と魚介のサラダ	-	-	○	-	○	-	-	-	イカ
3 焼きトマトのカプレーゼ	○	-	-	-	-	-	-	-	
4 ランプレッドとトリッパのトマト煮込み	○	-	○	-	-	-	-	-	牛肉
5 カンパチのカルパッチョ	-	-	-	-	-	-	-	-	オレンジ
6 アフェタートミストとストラッキーノ	○	-	○	-	-	-	-	-	
7 前菜盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-	
8 チーズ3種盛り合わせ	○	-	○	-	-	-	-	-	
9 グリンピースの煮込み	-	-	-	-	-	-	-	-	豚肉
10 ジャガイモのロースト	○	-	-	-	-	-	-	-	
11 野菜の溶岩石グリル	-	-	-	-	-	-	-	-	
12 ミックスサラダ	-	-	-	-	-	-	-	-	
13 サルシッチャとキノコのピザ	○	-	○	-	-	-	-	-	豚肉、きのこ
14 ポッコチーノとトマトのピザ	○	-	○	-	-	-	-	-	
15 スバゲッティ アーリオオーリオ	-	-	-	○	-	-	-	-	
16 サルシッチャとキノコのタリアテッレ	○	-	-	-	-	-	-	-	豚肉 鶏肉
17 カルボナーラ	○	○	○	-	-	-	-	-	豚肉 鶏肉
18 ンドゥエイヤとストラッチャ	○	-	○	-	-	-	-	-	豚肉
19 カラスミのリングイネ	○	-	-	-	-	-	-	-	
20 トラバコラーラ	-	-	-	-	○	-	-	-	イカ オレンジ
21 イタリア米カルナローリのリゾット	○	-	-	-	-	-	-	-	鶏肉 ASK
22 牛ヒレのカツレツ	○	○	○	-	-	-	-	-	牛肉
23 オッソブーコ	-	-	○	-	-	-	-	-	牛肉
24 Tボースステーキ	○	-	-	-	-	-	-	-	牛肉
25 肉のグリル盛り合わせ	○	-	-	-	-	-	-	-	牛肉 豚肉
26 牛ヒレのグリル	○	-	-	-	-	-	-	-	牛肉
27 黒豚のグリル	○	-	-	-	-	-	-	-	豚肉
28 子羊のグリル	○	-	-	-	-	-	-	-	
29 サルシッチャのグリル	○	-	-	-	-	-	-	-	豚肉
30 牛ハラミのグリル	○	-	-	-	-	-	-	-	牛肉
31 ティラミス	○	○	○	-	-	-	-	-	
32 カッサータ	○	-	-	-	-	-	-	-	オレンジ アーモンド
33 カスタードプリン	○	○	-	-	-	-	-	-	
34 パニラアイス	○	○	-	-	-	-	-	-	
35 ニョッキ ベポーゾ	○	○	○	-	-	-	-	-	牛肉
36 海老とブロッコリー スバゲッティ	○	-	○	-	○	-	-	-	
37 フリットミスト	-	-	○	-	○	-	-	-	イカ
38 Aモーニングプレート	-	○	-	-	-	-	-	-	豚肉、鶏肉
39 Bカボナータのオープン焼き	-	-	-	-	-	-	-	-	
40 Cチキンのカチャトラ	○	-	○	-	-	-	-	-	鶏肉
41 Dパンケーキとフルーツ	○	○	○	-	-	-	-	-	キウイ オレンジ パナナ
42 Eキッズプレート	○	○	○	-	-	-	-	-	豚肉 鶏肉
43 ブッフェ ミックスサラダ	-	-	-	-	-	-	-	-	
44 ブッフェ きゅうり	-	-	-	-	-	-	-	-	
45 ブッフェ スイートコーン	-	-	-	-	-	-	-	-	
46 ブッフェ ミニトマト	-	-	-	-	-	-	-	-	
47 ブッフェ 赤玉ねぎ	-	-	-	-	-	-	-	-	
48 ブッフェ ポテトサラダ	-	-	-	-	-	-	-	-	
49 ブッフェ ミックスビーンズ	-	-	-	-	-	-	-	-	
50 ブッフェ シーズードレッシング	○	○	-	-	-	-	-	-	大豆 りんご
51 ブッフェ 人参ドレッシング	-	-	-	-	-	-	-	-	オレンジ 大豆 りんご
52 ブッフェ イタリアンドレッシング	-	-	-	-	-	-	-	-	大豆 鶏肉
53 ブッフェ デュラムフアイン	-	-	○	-	-	-	-	-	
54 ブッフェ フォカッチャ	-	-	○	-	-	-	-	-	
55 ブッフェ パンオレザン	-	-	-	-	-	-	-	-	
56 ブッフェ クロワッサン	○	-	-	-	-	-	-	-	
57 ブッフェ トマトとオレガノのパン	-	-	-	-	-	-	-	-	
58 ～3月のディナーコース～	-	-	-	-	-	-	-	-	
59 桜鯛のカルパッチョ ホタルイカとブラッドオレンジのマリネ添え	-	-	-	-	-	-	-	-	イカ、オレンジ、魚、根菜、にんにく類、酒
60 ホワイトアスパラガスのフリット ミモザ風	-	○	○	-	○	-	-	-	イカ、タコ
61 ①アサリとそら豆の“スバゲッティ” カラスミがけ	-	-	○	-	-	-	-	-	鶏肉、貝類、にんにく類、酒、根菜
62 ②羊肉と春野菜のラグー “タリアテッレ”	-	○	○	-	-	-	-	-	鶏肉、羊肉、にんにく類、根菜、酒
63 ③黒豚のサルティンボッカ グリーンアスパラガスのバターソース	○	-	-	-	-	-	-	-	豚肉、牛肉、鶏肉、にんにく類、根菜、酒
64 ④鯛のグリル 桜エビと山菜のソース	-	-	-	-	○	-	-	-	イカ、タコ、鶏肉、魚、にんにく類、根菜、酒
65 ⑤短角和牛とホワイトアスパラガスの溶岩石グリル 赤ワインソース	-	-	-	-	-	-	-	-	牛肉、鶏肉、にんにく類、根菜、酒
66 ～春のおすすめアラカルト～	-	-	-	-	-	-	-	-	
67 梅真鯛のカルパッチョ ホタルイカとブラッドオレンジのマリネ添え	-	-	-	-	-	-	-	-	イカ、オレンジ、魚、根菜、にんにく類、酒
68 ホワイトアスパラガスのフリット ミモザ風	-	○	○	-	○	-	-	-	
69 アサリとそら豆の“スバゲッティ” カラスミがけ	-	-	○	-	-	-	-	-	鶏肉、貝類、にんにく類、酒、根菜
70 仔羊肉と春野菜のラグー “タリアテッレ”	-	○	○	-	-	-	-	-	鶏肉、羊肉、にんにく類、根菜、酒
71 鯛のグリル 桜エビと山菜のソース	-	-	-	-	○	-	-	-	イカ、タコ、鶏肉、魚、にんにく類、根菜、酒
72 短角和牛とホワイトアスパラガスの溶岩石グリル 赤ワインソース	-	-	-	-	-	-	-	-	牛肉、鶏肉、にんにく類、根菜、酒
73 ～1,100円ビザセット～ (サラダ付き)	-	-	-	-	-	-	-	-	
74 ①ピッツァ マルゲリータ	○	○	-	-	-	-	-	-	
75 ②ピッツァ サルシッチャとキノコ	○	○	-	-	-	-	-	-	鶏肉、豚肉、きのこ
76 ～1,200円バスタセット～ (サラダ付き)	-	-	-	-	-	-	-	-	
77 ①カラスミとブロッコリー “ペンネ”	-	-	○	-	-	-	-	-	鶏肉、にんにく類、根菜、酒
78 ②“スバゲッティ”カルボナーラ	-	-	-	-	-	-	-	-	鶏肉、豚肉、にんにく類、根菜、酒
79 ～1,500ランチメニュー～	-	-	-	-	-	-	-	-	
80 ①カラスミとブロッコリー “ペンネ”	-	-	○	-	-	-	-	-	鶏肉、にんにく類、根菜、酒
81 ②羊肉と春野菜のラグーソース “ペンネ”	-	○	○	-	-	-	-	-	鶏肉、羊肉、にんにく類、根菜、酒
82 ③“スバゲッティ”カルボナーラ	○	○	○	-	-	-	-	-	鶏肉、豚肉、にんにく類、根菜、酒
83 ④春キャベツのロールキャベツ	○	○	-	-	-	-	-	-	鶏肉、豚肉、にんにく類、根菜、酒
84 ⑤鯛と青海苔のアクアパッツァ仕立て	-	-	○	-	-	-	-	-	魚、貝類、にんにく類、酒
85									

● 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。



ALLERGEN INFORMATION

○ : Contains allergen. ASK : Please ask staff.

menu	8 MAIN ALLERGEN								20 OTHER ALLERGEN	
	Dairy	Egg	Wheat	Peanut	Shrimp	Crab	Beck wheat	Walnut	Other Food Allergen	
1 Small bread topped with chicken liver pate and porcini	-	-	○	-	-	-	-	-	-	chicken
2 Seafood and Italian spelled barley salad	-	-	○	-	○	-	-	-	-	squid
3 Grilled tomatoes and stracciatella mozzarella cheese salad	○	-	-	-	-	-	-	-	-	
4 Mixed deep-fried seafood (shrimps and squid)	-	-	○	-	○	-	-	-	-	squid
5 Lampredotto and trippa tuscani style (cooked abomasum)	○	-	○	-	-	-	-	-	-	beef
6 Fish carpaccio marinated with orange olive oil	-	-	-	-	-	-	-	-	-	orange
7 Mixed raw ham with stracchino cheese "Ficattole"	○	-	○	-	-	-	-	-	-	
8 Assorted Appetizer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
9 Assorted 3 kinds of cheese	○	-	○	-	-	-	-	-	-	
10 Stewed green peas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	pork
11 Roasted potatoes	○	-	-	-	-	-	-	-	-	
12 Grilled vegetables	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13 Mixed salad	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
14 Italian sausage and mushrooms	○	-	○	-	-	-	-	-	-	pork
15 "Bocconcini" mozzarella cheese and fresh tomatoes	○	-	○	-	-	-	-	-	-	
16 Spaghetti peperoncino (garlic, redpepper, olive oil)	-	-	○	-	-	-	-	-	-	
17 Tagliatelle with sausage and mushrooms	○	-	-	-	-	-	-	-	-	pork, chicken
18 Spaghetti carbonara	○	○	○	-	-	-	-	-	-	pork, chicken
19 Vermicelli with A'nduja (soft Italian salami spicy sauce) with stracciatella cheese	○	-	○	-	-	-	-	-	-	pork
20 Linguine with white wine sauce and bottarga (fish roe)	○	-	○	-	-	-	-	-	-	
21 Paccheri with seafood, black olive and tomatoes	○	-	-	-	○	-	-	-	-	squid, orange
22 Carnaroli's risotto	○	-	-	-	-	-	-	-	-	chicken, ASK
23 Beef fillet milanese style with rucola, cherry tomatoes and parmigiano cheese	○	○	○	-	-	-	-	-	-	beef
24 Osobuco (veal sote with marrowbones)	-	-	○	-	-	-	-	-	-	beef
25 T bone staeak	○	-	-	-	-	-	-	-	-	beef
26 Assorted grilled meat plate	○	-	-	-	-	-	-	-	-	beef, pork
27 Grilled beef fillet with porcini mushrooms and red wine sauce	○	-	-	-	-	-	-	-	-	beef
28 Grilled pork with aromatic oil and lemon	○	-	-	-	-	-	-	-	-	pork
29 Grilled lamb loin with aromatic oil and lemon	○	-	-	-	-	-	-	-	-	
30 Italian sausage "salsiccia" with lentil beans and roasted potatoes	○	-	-	-	-	-	-	-	-	pork
31 Grilled beef skirt with rucola, balsamic vinegar sauce	○	-	-	-	-	-	-	-	-	beef
32 Tiramisu	○	○	○	-	-	-	-	-	-	
33 Cassata	○	-	-	-	-	-	-	-	-	orange,almond
34 Cream pudding	○	○	-	-	-	-	-	-	-	
35 Vanilla ice cream	○	○	-	-	-	-	-	-	-	
36 Gnocchi with stewed beef and black pepper sauce	○	○	○	-	-	-	-	-	-	beef
37 Spaghetti with shrimps, broccoli and anchovies	○	-	○	-	○	-	-	-	-	
38 Fritto misto	-	-	○	-	○	-	-	-	-	squid
39 A. Morning Plate	-	○	-	-	-	-	-	-	-	pork, chicken
40 B. Oven-baked Caponata	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
41 C. Chicken Cacciatore	○	-	○	-	-	-	-	-	-	chicken
42 D. Pancakes and Fruits	○	○	○	-	-	-	-	-	-	kiwi, orange, banana
43 E. Kid's Plate	○	○	○	-	-	-	-	-	-	pork, chicken
44 Buffet Mixed salad	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
45 Buffet Cucumber	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
46 Buffet Sweet corn	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
47 Buffet Cherry tomato	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
48 Buffet Red onion	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
49 Buffet Potato salad	-	○	-	-	-	-	-	-	-	
50 Buffet Mixed beans	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
51 Buffet Caesar dressing	○	○	-	-	-	-	-	-	-	soybean, apple
52 Buffet Carrot dressing	-	-	-	-	-	-	-	-	-	orange, soybean, apple
53 Buffet Italian dressing	-	-	-	-	-	-	-	-	-	soybean, chicken
54 Buffet Durum fine	-	-	○	-	-	-	-	-	-	
55 Buffet Focaccia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
56 Buffet Pain aux raisins	-	-	○	-	-	-	-	-	-	
57 Buffet Croissant	○	-	○	-	-	-	-	-	-	
58 Buffet Bread with tomato and oregano	-	-	○	-	-	-	-	-	-	
59 ~Dinner course in March~	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
60 Sea bream carpaccio served with marinated firefly squid and blood orange	-	-	-	-	-	-	-	-	-	squid, orange, fish, root vegetable, garlic, sake
61 Fritto with white asparagus mimosa style	-	○	○	-	○	-	-	-	-	squid, octopus
62 ① Spaghetti with clams and broad bean bottarga style	-	-	○	-	-	-	-	-	-	chicken, shellfish, garlic, sake, root vegetable
63 ② Tagliatelle with ragout of mutton and spring vegetable	-	○	○	-	-	-	-	-	-	chicken, mutton, garlic, root vegetable, sake
64 ③ Saltimbocca with black pork and buttered green asparagus sauce	○	-	○	-	-	-	-	-	-	pork, chicken, beef, garlic, root vegetable, sake
65 ④ Grilled sea bream with sakura shrimp and wild vegetable sauce	-	-	-	-	○	-	-	-	-	squid, octopus, chicken, garlic, root vegetable, sake
66 ⑤ Grilled shorthorn wagyu beef and white asparagus with red wine saue	-	-	-	-	-	-	-	-	-	beef, chicken, garlic, root vegetable, sake
67 ~ À la carte Selectionn March ~	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
68 Sea bream carpaccio served with marinated firefly squid and blood orange	-	-	-	-	-	-	-	-	-	イカ、オレンジ、魚、根菜、にんにく類、酒
69 Fritto with white asparagus mimosa style	-	○	-	-	-	-	-	-	-	
70 Spaghetti with clams and broad bean bottarga style	-	-	○	-	-	-	-	-	-	鶏肉、貝類、にんにく類、酒、根菜
71 Tagliatelle with ragout of mutton and spring vegetable	-	○	○	-	-	-	-	-	-	鶏肉、羊肉、にんにく類、根菜、酒
72 Grilled sea bream with sakura shrimp and wild vegetable sauce	-	-	-	-	○	-	-	-	-	イカ、タコ、鶏肉、魚、にんにく類、根菜、酒
73 Grilled shorthorn wagyu beef and white asparagus with red wine saue	-	-	-	-	-	-	-	-	-	牛肉、鶏肉、にんにく類、根菜、酒
74 ~1,100yen Pizza set comes with salad	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
75 ① Pizza Margherita	○	○	-	-	-	-	-	-	-	chicken, pork, mushroom
76 ② Pizza salsiccia and mushroom	○	○	-	-	-	-	-	-	-	
77 ~1,200yen Pasta set comes with salad	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
78 ① Penne with bottarga and broccoli	-	-	○	-	-	-	-	-	-	chicken, garlic, root vegetable, sake
79 ② Spaghetti carbonara	-	-	○	-	-	-	-	-	-	chicken, pork, garlic, root vegetable, sake
80 ~1,500yen Lunch menu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
81 ① Penne with bottarga and broccoli	-	-	○	-	-	-	-	-	-	chicken, garlic, root vegetable, sake
82 ② Penne with ragout of mutton and spring vegetable	-	-	○	-	-	-	-	-	-	chicken, mutton, garlic, root vegetable, sake
83 ③ Spaghetti carbonara	○	○	-	-	-	-	-	-	-	chicken, pork, garlic, root vegetable, sake
84 ④ Spring cabbage roll	○	○	-	-	-	-	-	-	-	chicken, pork, garlic, root vegetable, sake
85 ⑤ Acqua pazza with sea bream and green seaweed	-	-	○	-	-	-	-	-	-	fish, shellfish, garlic, sake
86	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

● NOTES ●

Allergen information is based on information provided by manufacturer.

Due to the risk of cross-contact in our kitchens, we cannot guarantee that any item is free of any allergen.

This menu explains the containment of the 8 main allergens along with other specific ingredients. Please note that this does not 100% guarantee the prevention of allergic.