



MIYOSHI
CORPORATION GROUP

アレルギー成分表 アンティカ・オステリア・デルポンテ

○：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	豚生	そば	かに	そば	くるみ	特定原材料に準ずるアレルギー品目
例 シーザーサラダ	○	○	○	○	○	○	○	○	大豆・りんご
ランチコース									
アンダンテ ランチコース ¥8,000									
・最初のお楽しみ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・アミューズ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・パスタ(ジュゼッペ・コッポ)	○		○						鶏肉、豚肉、オレンジ
・お魚料理(季節野菜のアグロドルチェ)									
・本日のデザート(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・ブレイク(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・コーヒーまたは紅茶	○								
デグスタシオン ランチコース ¥10,000 (¥12,000)									
・最初のお楽しみ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・アミューズ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・前菜(サーモンのコンフィ)	○								いくら、さけ、くるみ
・パスタ(ジュゼッペ・コッポ)	○		○						鶏肉、豚肉、オレンジ
・お肉料理(和牛グリルそら豆のビュレ)	○								牛肉、豚肉、鶏肉
・本日のデザート(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・ブレイク(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・コーヒーまたは紅茶	○								
※追加)お魚料理(季節野菜のアグロドルチェ)									
季節のシェフおすすめランチコース ¥18,000 (¥20,000)									
・最初のお楽しみ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・アミューズ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・前菜(米のフラン)	○								鶏肉
・パスタ(ペンネ)	○		○						鶏肉
・お魚料理(サルティンボッカ)	○		○						豚肉
・本日のデザート(ジャンドゥーヤ)	○		○						アーモンド
・ブレイク(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・コーヒーまたは紅茶	○								
※追加)お肉料理(厳選和牛のグリルコーヒースーズ)	○		○						牛肉、鶏肉
ディナーコース									
ムニョグルマンディナーコース ¥25,000									
・最初のお楽しみ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・アミューズ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・前菜(愛媛県産シマアジサラダ仕立て)	○		○						鶏肉、さば
・パスタ(フェットチーネ)	○		○						鶏肉、豚肉
・お魚料理(本日の鮮魚のソテー)	○				○				
・お肉料理(国産鴨胸肉のロースト)	○								鶏肉、オレンジ
・ブレデザート	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・本日のデザート(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・ブレイク(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・コーヒーまたは紅茶	○								
【23周年記念ディナーコース】 ¥32,000									
・最初のお楽しみ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・アミューズ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・前菜(馬肉タルタル)	○		○						さば
・パスタ(ペンネ)	○		○						鶏肉
・パスタ(サクラエビのリゾット)	○		○		○				鶏肉、リンゴ
※追加)お肉料理(厳選和牛フィレ肉のソテーコーヒースーズ)	○		○						牛肉、鶏肉
・ブレデザート	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・本日のデザート(ジャンドゥーヤ)	○		○						アーモンド
・ブレイク(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・コーヒーまたは紅茶	○								
季節のシェフおすすめディナーコース ¥39,000									
・最初のお楽しみ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・アミューズ(米のフラン)	○								鶏肉
・前菜(馬肉タルタル)	○		○						さば
・パスタ(カネロニ)	○		○						豚肉、鶏肉
・お魚料理(サルティンボッカ)	○		○						豚肉
※追加)お肉料理(厳選和牛フィレ肉のソテーコーヒースーズ)	○		○						牛肉、鶏肉
・ブレデザート	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・本日のデザート(ジャンドゥーヤ)	○		○						アーモンド
・ブレイク(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・コーヒーまたは紅茶	○								
ラグジュアリーディナーコース [MENU LUSO] ¥50,000									
・最初のお楽しみ(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・アミューズ(フォアグラド オアのテリーヌ)	○		○						鶏肉、ゼラチン
・前菜(アワビのソテー 旬の野菜とタイム香るトッコポ モードロ)	○								あわび
・パスタ(ラグニースで和えたオリニオニ アッラ キタッラ)	○		○						鶏肉
・パスタ(タジャスカオリープのカネロニ)	○		○		○				オレンジ
・お魚料理(サフランと乾燥種の魚介をつめたカトルッチョ仕立て) ※海苔、蟹などない?	○								
・お肉料理(和牛フィレ肉1967年パロー一日のソーズ)	○								牛肉、鶏肉
・ブレデザート	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・本日のデザート(ザッハートルテC)	○		○						アーモンド
・ブレイク(日替わり)	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	
・コーヒーまたは紅茶	○								

● 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。

