

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 ランブ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 アフェッター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	
14 ボコン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 トラパッコーラ	-	-	-	-	○	-	-	-	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ボーンステーキ	○	-	-	-	-	-	-	-	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 バニラアイス	○	○	-	-	-	-	-	-		
35 ニョッキ ベーゾ	○	○	○	-	-	-	-	-	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 シーザードレッシング	○	○	-	-	-	-	-	-	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 デュラムファイン	-	-	○	-	-	-	-	-		
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 ～冬の限定ディナーコース～	-	-	-	-	-	-	-	-		
59 生ハムとイチゴのサラダ仕立て バルミジャーノチーズとバルサミコソース	○	-	-	-	-	-	-	-	豚、にんにく類、根菜	
60 マグロのカルパッチョ 柚子風味 キャビア添え	-	-	-	-	-	-	-	-	魚、にんにく類、根菜	
61 魚介と菜の花のトマトソース "スバゲッティ"	-	-	○	-	○	-	-	-	魚、貝類、いか、にんにく類、根菜、酒	
62 国産牛とカブのラグーソース "タリアテッレ"	○	○	○	-	-	-	-	-	牛肉、鶏肉、にんにく類、根菜、酒	
63 鯛と魚介のグラタン仕立て ヴェネチア風	○	-	-	-	○	-	-	-	魚、貝類、いか、根菜、酒	
64 黒豚のミラネーゼ 味恋トマト添え	○	○	○	-	-	-	-	-	豚肉	
65 短角和牛の溶岩石グリル 香草バターと赤ワインソース	○	-	-	-	-	-	-	-	牛肉、鶏肉、にんにく類、根菜、酒	
66 ～1,100円ピザセット～ (サラダ付き)										
67 ピッツァ マルゲリータ	○	○	○	-	-	-	-	-	リンゴ、オレンジ	
68 ピッツァ プロシュートとルコラ	○	○	○	-	-	-	-	-	豚肉	
69 ～1,200円ピザセット～ (サラダ付き)										
70 イカとオリーブ、ケッパーのトマトソース フタタネカ風 "スバゲッティ"	○	-	-	-	○	-	-	-	いか、にんにく類、根菜、酒	
71 国産牛とカブのラグーソース "ペンネ"	○	○	○	-	-	-	-	-	牛肉、鶏肉、にんにく類、根菜、酒	
72 ～1,500円ランチメニュー～										
73 ①イカとオリーブ、ケッパーのトマトソース フタタネカ風 "スバゲッティ"	○	-	-	-	○	-	-	-	いか、にんにく類、根菜、酒	
74 ②トラパッコーラ 魚介と黒オリーブ、香草きかせたトマト煮込みソース "ペンネ"	○	-	-	-	○	-	-	-	魚、いか、たこ、オレンジ、にんにく類、根菜、酒	
75 ③国産牛とカブのラグーソース "ペンネ"	○	○	○	-	-	-	-	-	牛肉、鶏肉、にんにく類、根菜、酒	
76 ④鯛と魚介のグラタン仕立て ヴェネチア風	○	-	-	-	○	-	-	-	魚、貝類、いか、根菜、酒	
77 ⑤ガリックハーブチキンのラバロックグリル アラビアータソース	○	-	-	-	-	-	-	-	鶏肉、にんにく類、根菜	
78 ⑥牛フィレ肉の溶岩石グリル ボルチーニと赤ワインソース	○	-	-	-	-	-	-	-	牛、鶏、根菜、キノコ類、にんにく類、リンゴ、オレンジ	

● 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	Buck 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 Mied 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'nduija (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 Ossobuco (veal sote with marrowbones)	—	—	○	—	—	—	—	—	beef	
25 T bone staaak	○	—	—	—	—	—	—	—	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	○	—	○	—	○	—	—	—	squid	
38 Fritto misto	—	—	○	—	○	—	—	—	pork, chicken	
39 A. Morning Plate	—	○	—	—	—	—	—	—		
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 ~Winter dinner course~	—	—	—	—	—	—	—	—		
60 Salad with raw ham and strawberry parmigiano and balsamic sauce	○	—	—	—	—	—	—	—	pork, garlic, root vegetable	
61 Tuna carpaccio yuzu flavor served with caviar	—	—	—	—	—	—	—	—	fish,garlic, root vegetable	
62 Spaghetti with seafood and rapeseed blossom	—	—	○	—	○	—	—	—	fish, shellfish, squid, garlic, root vegetable, sake	
63 Tagliatelle with wagyu, turnip and ragu sauce	○	○	○	—	—	—	—	—	beef, chicken, garlic, root vegetable, sake	
64 Gratin with sea bream and seafood	○	—	○	—	○	—	—	—	fish, shellfish, squid, root vegetable, sake	
65 Black pork milanese	○	○	○	—	—	—	—	—	pork	
66 Grilled shorthorn domestically-produced beef with Herbed Butter and red wine sauce	○	—	—	—	—	—	—	—	beef, chicken, garlic, root vegetable, sake	
67 ~1,100yen Pizza set~ (comes with salad)										
68 Pizza margherita	○	—	○	—	—	—	—	—	apple, orange	
69 Pizza prosciutto and arugula	○	—	○	—	—	—	—	—	pork	
70 ~1,200yen Pasta set~ (comes with salad)										
71 Spaghetti with squid, olive, caper and tomato sauce	○	—	○	—	—	—	—	—	squid, garlic, root vegetable, sake	
72 Penne with domestically-produced beef, turnip and ragu sauce	○	—	○	—	—	—	—	—	beef, chicken, garlic, root vegetable, sake	
73 ~1,500yen Lunch menu~										
74 ①Spaghetti with squid, olive, caper and tomato sauce	—	—	○	—	—	—	—	—	squid, garlic, root vegetable, sake	
75 ②Penne with seafood, black olive and herbed tomato sauce	—	—	○	—	—	—	—	—	fish, squid, octopus, orange, garlic, root vegetable, sake	
76 ③Penne with domestically-produced beef, turnip and ragu sauce	○	—	○	—	—	—	—	—	beef, chicken, garlic, root vegetable, sake	
77 ④Gratin with sea bream and seafood	○	—	○	—	○	—	—	—	fish, shellfish, squid, root vegetable, sake	
78 ⑤Grilled chicken with garlic herb and arrabbiata sauce	—	—	—	—	—	—	—	—	chicken, garlic, root vegetable	
79 ⑥Grilled shorthorn fillet with porcini and red wine sauce	○	—	—	—	—	—	—	—	beef, chicken, root vegetable, mushroom, garlic, apple, orange	

● 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.