ォレストヴィラ「森のテーブル」(洋食中心バイキング)アレルギー情

こちらに掲載している特定原材料および特定原材料に準ずるものは、原材料に含まれていることを示しています。レストラン調理場では、他のメニューと製造工程を共有しています。メニューは原材料を変更する場合がございますので、アレルギー情報は最新のものをご覧くださいませ。

【●】印は原材料に含まれていることを示しています。　※2010年9月1日現在

品名(夕食)	小麦	そば	卵	乳製品	落花生	甲殻類	大豆
洋食							
フォアグラのパイ包焼き(12/23、24、2	●		●	●			
ビーフシチューと高原野菜	●						
渡蟹とトマトクリームのパスタ	●			●			
冬野菜とニョッキのグラタン	●			●			
帆立と牡蠣のクリームシチュー	●			●			
金目鯛のグラタン仕立て				●			
自家製MIXピザ	●			●			
海老のオリーブオイル煮							
スペイン産イベリコハンバーグ							
渡辺農園の美味しいカブのポタージュ				●			
フライドポテト							
自家製唐揚げ							
ホテルメイドパン(フランスパンは小麦のみ	●		●				
和風ドレッシング	●						
胡麻ドレッシング	●		●				
シーザードレッシング	●				●		
自家製アンティパスト							
高原野菜の自家製ピクルス							
トマトとモッツァレラチーズのサラダ				●			
タコのカルパッチョ							
ヤシオ鱒のマリネ			●				
ローストビーフと白美人葱のサラダ							
猪のテリーヌ	●		●				
タラバガニと茄子の煮こごり				●		●	●
アスパラ入りのコルネット			●				
ライブクッキング							
栃木県産麦豚の香味ロースト							
タラバガニと高原野菜のグリル						●	
(タラバガニ、長ねぎ、原木しいたけ、茄子)							
オーストラリア産リブステーキ	●						

ォレストヴィラ「森のテーブル」(洋食中心バイキング)アレルギー情

こちらに掲載している特定原材料および特定原材料に準ずるものは、原材料に含まれていることを示しています。レストラン調理場では、他のメニューと製造工程を共有しています。メニューは原材料を変更する場合がございますので、アレルギー情報は最新のものをご覧くださいませ。

【●】印は原材料に含まれていることを示しています。　　※2010年9月1日現在

品名(夕食)	小麦	そば	卵	乳製品	落花生	甲殻類	大豆
和食							
刺身3点盛り(鮪、つぶ貝、甘エビ)						●	
巻狩鍋	●						●
鮪の南蛮漬け	●						
鮭の親子わっぱ飯	●		●				●
鯛、姿造り							
八汐鱒の押し寿司	●						
湯葉と蓮根のキンピラ	●						●
茶碗蒸し	●		●			●	●
ブリの照焼き	●						●
ズワイガニ(土曜日)						●	
湯葉入り揚げ出し豆腐	●						●
冷そば	●						●
ヒレかつ	●		●			●	
キムチ							
胡瓜漬け	●						●
かぶ塩漬け	●						●
茄子漬							
白菜漬け	●						
梅干							
大根桜漬け	●						
キッズコーナー(土曜日)							
海老フライ	●		●			●	
たこ焼き	●		●				●
キーマ風カレー	●			●			●
デザート							
パティシエクレープ	●		●				
ケーキ	●		●	●			
ソフトクリーム				●			
季節のフルーツ盛り合わせ							

ォレストヴィラ「森のテーブル」(洋食中心バイキング)アレルギー情

こちらに掲載している特定原材料および特定原材料に準ずるものは、原材料に含まれていることを示しています。レストラン調理場では、他のメニューと製造工程を共有しています。メニューは原材料を変更する場合がございますので、アレルギー情報は最新のものをご覧くださいませ。

【●】印は原材料に含まれていることを示しています。　　※2010年9月1日現在

品名(朝食)	小麦	そば	卵	乳製品	落花生	甲殻類	大豆
洋食・冷菜							
海草サラダ							
紫キャベツの千切り							
プチトマト							
ホールコーン							
きゅうり							
オニオンサラダ							
MIXリーフ							
フルーツカクテル							
苺プリン				●			
ヨーグルト				●			
洋食・温菜							
ベーコン	●		●				●
ソーセージ	●						●
フライドポテト							
コーンクリームスープ	●			●			●
マカロニグラタン	●			●			
ロールキャベツ	●		●				●
リエージュ風ポテト				●			
海の幸のパスタ	●					●	
スペイン風肉団子	●		●				
サンドウィッチ用具材							
トマト							
きゅうり							
サニーレタス							
玉子			●				
ツナ			●				
ソフトサラミ・チーズ				●			●
				●			●

ォレストヴィラ「森のテーブル」(洋食中心バイキング)アレルギー情

こちらに掲載している特定原材料および特定原材料に準ずるものは、原材料に含まれていることを示しています。レストラン調理場では、他のメニューと製造工程を共有しています。メニューは原材料を変更する場合がございますので、アレルギー情報は最新のものをご覧くださいませ。

【●】印は原材料に含まれていることを示しています。　　※2010年9月1日現在

品名(朝食)	小麦	そば	卵	乳製品	落花生	甲殻類	大豆
和食・冷菜							
白菜漬け	●						
卵の花	●						●
インゲン胡麻和え	●						●
ぜんまい煮物	●						●
讃岐うどん	●						
明太子	●						●
沢庵							
梅干							
厚焼き玉子			●				
納豆							●
温泉玉子			●				
シラス							
大根おろし							
筑前煮	●						●
和食・温菜							
塩鮭							
天日干し開き鯵							
海老シュウマイ	●		●			●	
有機野菜のしゃぶしゃぶ							
味噌汁　しじみ(白味噌)							●
白飯							
白粥							
雑穀粥							