

オリエンタルガーデンレストラン「万里」（中華中心バイキング） アレルギー情報

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。メニューは予告なく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。

「●」印は原材料含まれていることを示しています。

※2009年09月01日現在

品名（夕食メニュー①）	特定原材料					準ずるもの			
	小麦	そば	卵	乳製品	落花生	大豆			
▼（中華料理）									
▼ 前菜									
フカヒレの煮凝り	●					●			
キュウリとエビの冷菜									
インゲンの生姜和え									
レモングラス入り生春巻き	●		●						
金時さつまいものココナッツ風味	●								
じゃがいもと葱の冷菜									
岩手山地鶏のバンバンジー	●								
白菜のマスタード風味									
もやしとクコの実の冷菜									
アジア風さつま揚げ	●								
▼ スープ									
伊勢海老のゴマスープ	●					●			
フカヒレスープ	●					●			
▼ 料理									
北京ダック	●					●			
海老のチリソース掛け	●		●			●			
白菜のクリーム煮	●		●	●		●			
セロリとスルメイカの炒め	●		●			●			
本場中国の黒酢入り酢豚	●		●			●			
春巻き	●		●			●			
那須地鶏手羽の香草揚げ									
温泉茄子と栃木豚の挽肉炒め	●					●			
中華風ピロシキ	●								
ビーフンのアジア風味	●					●			
季節の野菜炒め									
牛肉と錦針菜の特選炒め	●		●			●			
海老煎餅の青海苔風味	●								
やきそば	●		●			●			
かたやきそば	●		●			●			
四川風マーボー豆腐	●					●			
ココナッツカレー	●			●		●			
海鮮チャーハン	●		●			●			
一根麺を使った特製やきそば	●	●				●			
那須地鶏とナッツの炒め					●	●			

オリエンタルガーデンレストラン「万里」（中華中心バイキング） アレルギー情報

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。メニューは予告なく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。

「●」印は原材料含まれていることを示しています。

※2009年09月01日現在

品名（夕食メニュー②）	特定原材料					準ずるもの		
	小麦	そば	卵	乳製品	落花生	大豆		
▼（中華料理）								
▼ 点心								
海鮮水晶包	●		●	●				
活海老蒸し餃子	●		●	●				
海老シューマイ	●		●	●				
特選ゴマ団子	●							
ハスの実入り揚げ菓子	●		●	●				
特製焼き餃子	●					●		
▼ 麺	●		●	●				
フカヒレ麺	●					●		
有機トマト麺	●					●		
京風ジャージャー麺	●					●		
自家製チャーシュー麺	●					●		
坦々麺	●					●		
▼（日本料理）								
寿司								
お吸い物								
こだわりの地産白米								
お新香各種	●							
▼ デザート								
特選手作り杏仁豆腐			●	●				
マンゴープリン								
アイス	●		●	●				
中国茶のゼリー各種								
キンモクセイのゼリー								
フルーツ各種								
ケーキ各種	●		●	●				
▼ その他								
有機野菜のサラダ								
ハッシュドポテト	●		●	●		●		
スティックサラダ								
サラダ用特性味噌					●	●		

