

お月見アフタヌーンティー with 祇園辻利 食物アレルギー情報

食物アレルギー情報について

※本表は、食品表示法に基づく特定原材料9品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ、カシューナッツ）を対象としております。
※●は原材料として使用していることを意味します。
※店内での調理工程は、他のアレルギー物質を含む原材料と共通設備・機材にて調理するため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止することができません。
※掲載されている情報はアレルギー症状が発症しないことを保証するものではなく、当施設におけるアレルギーのリスクに関する情報を提供させていただくものです。

メニュー／アレルギー物質	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	カシューナッツ
ほうじ茶と 和栗のヴェリーヌ		●	●						
三宝団子									
ほうじ茶のムースと うさぎのマシュマロ	●	●	●						
紫芋のマカロン	●	●							
ベイクドチーズの ケーキ	●	●	●						
抹茶ムース	●	●							
かぼちゃのポタージュ トリュフのアクセント		●							
国産鶏と 3種のきのこのマリネ 胡桃と栗を添えて	●							●	
サーモンとリコッタ チーズのブルスケッタ 和風タプナード添え	●	●	●						
スコーン (ミルク)	●	●	●						
スコーン (ホワイトチョコ)	●	●	●						
ほうじ茶と葡萄の ミルフィーユパフェ	●	●	●						
トリュフ香る お月見バーガー	●	●	●						
サーモンと色々きのこの クリームパスタ		●	●						
抹茶レモネード									
抹茶ラテ		●							