

	品名	原材料
前菜	●天使エビエスカベッシュ	海老 人参 玉ねぎ オレンジ タイム ニンニク 白ワイン オレンジジュース 小麦粉 塩 胡椒 花穂
	●真鯛とズワイガニのルーロー	鯛 カニ クスクス 昆布 酒 柚子 マヨネーズ 生クリーム 牛乳 レディース大根 クレイジーピー 醤油 バルサミコ オリーブ油 ウスターソース 鱈の卵
	●スモークサーモンのプチシュー	サーモン 砂糖 桜チップ ゼラチン 生クリーム 牛乳 レモン汁 牛乳 バター 小麦粉 卵 クルミ エディブルフラワー
	●和牛たたきとコールスローサラダ	牛肉 キャベツ 紫キャベツ マヨネーズ アンチョビ チーズ 生クリーム 牛乳 黒こしょう ニンニク
メイン	●牛ほほ肉赤ワイン煮込み	牛肉 赤ワイン 人参 玉ねぎ セロリ タイム ニンニク 胡椒 子牛出汁 バター 人参 ブロッコリー
	●金目鯛コンフィ	金目鯛 ニンニク タイム 砂糖 塩 オリーブ油 水菜 アルファルファ レモン
	●根菜料理	レンコン ごぼう タケノコ 青のり 小麦粉 ベーキングパウダー コーンスターチ シャンパン 赤ワイン ハチミツ にんにく 唐辛子 オリーブ油
	●パン (赤ワイン)	小麦粉 ラズベリー カシス 砂糖 ワイン 酵母
	(クロワッサン)	小麦粉 バター 砂糖 酵母 塩 脱脂粉乳
(ミルク)	小麦粉 牛乳 砂糖 バター 塩 酵母 卵	
デザート	●フィナンシェ	卵 砂糖 小麦粉 アーモンド バター 水あめ チョコレート ラズベリー ゼラチン

※変更の可能性ある為