

# 食材リスト



## 4コース メインロブスター、天然サーモン & テンダーロインビーフディナー

		乳製品 (乳/ バター)	卵	にんにく	玉ねぎ	ナッツ	貝	大豆 (醤油、大豆 レシチン)	ビーガン	グルテン フリー
グリーンルーム® レセプション	生ハムとマウイゴールド® フレッシュパイナップル									✓
	お花仕立ての フレッシュフルーツ								✓	✓
	エンダイブのボハゼリー入り ビッグアイランドゴートチーズのせ	✓								✓
	ロミロミサーモンカップ				✓					✓
メイン ロブスター レインボー サラダ添え	ノーベスコシア産 メインロブスター						✓			✓
	レインボーサラダ								✓	✓
	自家製リリコイの “シャンパン”ドレッシング			✓	✓				✓	✓
	わさびカクテルソース			✓	✓					✓
天然 アラスカン サーモン & テ ンダーロイン ビーフ	テンダーロインビーフと 調味料	✓								✓
	デミソース (テンダーロインビーフと 共にご提供)			✓	✓					✓
	天然アラスカンサーモン									✓
	ブルブランソース (サーモンと共にご提供)	✓		✓	✓					
	季節の野菜	✓								✓
	黒トリフ入りのマッシュポテト	✓								✓
デザート	パイナップル デライト イェラート®製	✓	✓			✓				✓
パン	焼き立てのプリオッシュ エルビンスベーカリー®製	✓	✓							
チキン (代替えアントレ)	グリルド ローズマリー オリブオイルチキン	✓		✓	✓					✓
	デミソース (チキンと共にご提供)			✓	✓					✓
ビーガン/ グルテンフリー (代替えアントレ)	グリルド スパイス 豆腐ステーキ & ポートベローマッシュルーム スパニッシュライスを添え			✓	✓			✓	✓	✓
	レインボーサラダと 自家製リリコイの “シャンパン”ドレッシング			✓	✓				✓	✓