食材リスト



4コース メインロブスター、本日の魚 & テンダーロインビーフディナー

		乳製品 (乳/ バター)	舻	にんにく	玉ねぎ	ナッツ	甲殼類	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			V V						✓
	お花仕立てのフレッシュフルーツ								✓	✓
	ハワイで人気のマカダミアナッツ					✓			✓	
	ハワイアンポテトチップストリオ								✓	√
ノーベスコシア 産地直送 メインロブスター & ビーツ カルパッチョ サラダ	ノーベスコシア産地直送 メインロブスター						✓			✓
	ビーツカルパッチョ サラダ ハワイ産野菜のサラダ、 フェンネル、ゴートチーズ	✓			√					
	自家製シャンペン チャイブ ヴィネグレット									
本日の魚 & 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)			✓	✓					√
	本日の魚									√
	レモンブールブランソース	✓			✓					✓
	季節のフレッシュベジタブルの ソテー	✓								✓
	黒トリュフ入りマッシュポテト	✓								✓
デザート	パイナップル デライト イル ジェラート®製	✓	✓							✓
	マカダミアナッツブリトル、 トーストココナッツマカロン					✓				
パン	焼き立てのブリオッシュ ラトゥール ベイクハウス®製	✓	✓							
チキン (代替えアントレ)	グリルド ローズマリー オリーブオイルチキン	✓		✓	✓					✓
	デミソース (チキンと共にご提供)			✓	✓					✓
	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添え			✓	✓			✓	✓	√
	ビーツカルパッチョサラダ シャンペンチャイブ ヴィネグレット			✓	✓				✓	✓
	ハワイアンレインボーシャーベット フレッシュベリー								✓	√