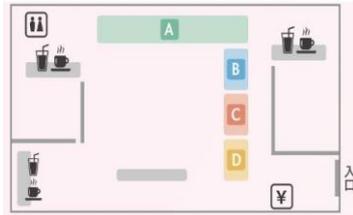




DINNER
MENU
2022.12



A HAPUNA's ボード 〈焼きたて、茹でたてのシェフおすすめの逸品〉

	エビ	カニ	小麦	そば	卵	乳	落花生
■ 【スペシャルティ】鮑の鉄板焼き			●			●	
■ 国産牛のローストビーフ オニオンソース			●			●	
■ 海老と魚介のグラタン	●		●			●	
■ 揚げたて天ぷら	●		●				
■ ブイヤベース	●				●		
■ 鶏肉のフォー			●		●	●	
■ ハーブ香る仔羊肉のグリルと彩り野菜のオープン焼き			●				
■ サーモンのロースト リングのエスパーマ			●			●	
■ 削りたてのチーズと共に味わう本日のパスタ			●		●	●	
■ 芳醇な牛肉の赤ワイン煮込み			●			●	
■ フライドポテト			●				

B オードブル・サラダ・アジアン〈彩り豊かなオードブルと目の前で仕上げるサラダ等〉

	エビ	カニ	小麦	そば	卵	乳	落花生
■ 【スペシャルティ】サーモンのサンド サラダ仕立て			●		●	●	
■ セビーチェ	●						
■ ビーツのムースサワークリーム					●	●	
■ 鱈のブランタード					●		
■ スイートポテトのパフェ シナモンハニーソース						●	
■ パンツァネラ			●		●	●	
■ サラダバー					●	●	
■ 蟹とふかひれあんかけおこげ		●	●				
■ 点心3種	●		●		●		
■ 麻婆豆腐			●				
■ 広東式焼き物のカットリングサービス			●				
■ パン各種			●		●	●	

C フュージョン 〈和洋折衷のご飯・スープ等〉

	エビ	カニ	小麦	そば	卵	乳	落花生
■ 握り寿司	●		●		●		
■ 海老・鶏肉・野菜のスープカレー	●		●				
■ ハフナカレー			●			●	
■ 赤魚の西京焼き			●			●	
■ 鰻入り茶わん蒸し			●		●		
■ 焼き牛すき焼きハフナ風 温泉卵添え			●		●		
■ 漬物&お惣菜	●		●			●	
■ ハフナ自家製豆腐のチゲ鍋	●		●			●	
■ 冷製日本そば、うどん			●	●	●		
■ 蟹の味噌汁		●				●	
■ 本日のスープ			●			●	

D スイーツ 〈デザート・フルーツ・パン等〉

	エビ	カニ	小麦	そば	卵	乳	落花生
■ 【ホットデザート】ココナッツミルクのチー			●			●	
■ ショートケーキ			●		●	●	
■ ガトーショコラ			●		●	●	
■ ラズベリーケーキ			●		●	●	
■ ビスタチオケーキ			●		●	●	
■ スフレフロマージュ			●		●	●	
■ オペラ			●		●	●	
■ いちごミルクプリン			●		●	●	
■ コーヒーゼリー			●			●	
■ フルーツ			●			●	
■ 小菓子各種			●		●	●	
■ ジェラート各種 〈ビスタチオ・バニラ・リンゴ・イチゴ〉			●		●		
■ GODIVAアイス			●				
■ オーストラリア ルージェニック アイスハーブティー			●				

【ドリンク】 ●オレンジジュース ●コーラ ●ジンジャーエール ●ウーロン茶 ●コーヒー ●紅茶 ●カフェラテ ●エスプレッソ ●カプチーノ 等

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。
 ※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入れ）に表示義務のある特定原材料7品目（エビ・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望の際は事前にお申し出ください。
 ※当社のアレルギー情報（特定原材料7品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
 ※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
 ※写真はイメージです。