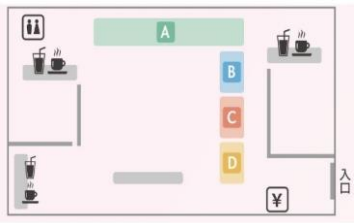


LUNCH
MENU
2022.12



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
■ ローストビーフ オニオンソース			●			●	
■ 海老と魚介のグラタン	●		●			●	
■ 焼き小籠包			●				
■ 揚げたて天ぷら	●		●				
■ 牛肉のグリルと彩り野菜のオーブン焼き							
■ トリュフ香るクラムチャウダーのパイ包み焼き			●			●	
■ スパイシーチキンフリット			●				
■ ブイヤベース			●			●	
■ 鶏肉のフォー			●		●	●	
■ 本日のパスタ			●		●	●	
■ 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
■ セビーチェ	●						
■ ピーツのムースサワークリーム					●	●	
■ 鱈のプランタード						●	
■ スイートポテトのパフェ カシスソース						●	
■ パンツァネラ			●		●	●	
■ サラダバー			●		●	●	
■ 蟹入りあんかけつゆそば		●	●		●		
■ 中華まん			●				
■ 麻婆豆腐	●						
■ 根菜入り熟成黒酢の酢豚			●		●		
■ 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
■ 赤魚の西京焼き			●			●	
■ ハプナカレー			●			●	
■ 海老・鶏肉・野菜のスープカレー	●		●				
■ 茶わん蒸し	●		●		●		
■ 焼き牛すき焼きハプナ風 温泉卵添え			●		●		
■ ハプナ風海幸丼			●		●		
■ 漬物＆お惣菜	●		●			●	
■ ハプナ自家製豆腐のチゲ鍋	●		●			●	
■ 冷製日本そば、うどん			●	●	●		
■ 蟹の味噌汁		●				●	
■ マッシュルームのポタージュ			●			●	

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ェー			●			●	
■ ショートケーキ			●		●	●	
■ ガトーショコラ			●		●	●	
■ ラズベリーケーキ			●		●	●	
■ ピスタチオケーキ			●		●	●	
■ スフレフロマージュ			●		●	●	
■ オペラ			●		●	●	
■ いちごミルクプリン			●			●	
■ フルーツカクテルゼリー							
■ 小菓子各種			●		●	●	
■ ジェラート各種 〈ピスタチオ・バニラ・リンゴ・イチゴ〉			●		●		
■ 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（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料 7品目（えび・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お客さまは事前にお申し出ください。
※当社のアレルゲン情報（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ゲン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。