PISOLAアレルギー表 1 （商品別）

2018年4月11日

お客様各位 ～ご覧になる際のご注意点～

※店舗での調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、調理油、調理器具の使い分けをしておりませんので、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。
※アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症することがあります。過敏な方はご注意ください。
最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

番号	パスタ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	米
1	お子様ミートソース			●		●									●					●							●			
2	お子様トマトソース			●		●	●										●			●	●		●							●
3	お子様クリームソース			●		●	●										●			●	●									●
4	お子様うどん			●															●	●								●		
5	カルボナーラ			●		●	●										●			●	●		●							●
6	明太子カルボナーラ			●		●	●										●			●	●		●							●
7	若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームソース			●		●	●										●			●	●									●
8	ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームソース			●		●	●										●			●	●		●							●
9	ウニと魚介のクリームソース	●		●		●	●										●			●	●								●	●
10	ベーコンとツナほうれん草のクリームソース			●		●	●										●			●	●		●							●
11	サーモンと彩り野菜のレモンクリームソース			●		●	●										●	●		●	●									●
12	究極のカルボナーラ			●		●	●										●			●	●		●							●
13	ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ			●		●	●										●			●	●		●							●
14	生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノ			●		●											●			●	●		●							●
15	ウニとアサリのペペロンチーノ			●		●											●			●	●								●	●
16	魚介たっぷりのペスカトーレビアンコ	●		●		●											●			●	●								●	●
17	海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノベーゼソース	●		●		●	●										●			●	●								●	●
18	ボンゴレビアンコ			●		●											●			●	●								●	●
19	あさりとキノコ、ツナのペペロンチーノ			●		●											●			●	●								●	●
20	若鶏とキノコ、彩り野菜のトマトソース			●		●	●										●			●	●									●
21	ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソース			●		●	●										●			●	●		●							●
22	魚介たっぷりのペスカトーレトマト	●		●		●											●			●	●								●	●
23	ツナとキノコのボスカイオーラ			●		●	●										●			●	●									●
24	ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ			●		●	●										●			●	●		●							●
25	ボンゴレロッソ			●		●											●			●	●								●	●
26	タコと明太子の和風ソース			●		●											●			●	●								●	●
27	ずわい蟹と海老の和風ソース	●	●	●		●	●										●			●	●								●	●
28	若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース			●		●											●			●	●								●	●
29	ウニと海老、キノコの和風ソース	●		●		●											●			●	●								●	●
30	サーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソース			●		●											●	●		●	●								●	●
31	ミートソース			●		●	●								●												●			
32	ナスとモッツァレラのミートソース			●		●	●								●					●							●			
33	ベーコンとキノコのミートソース			●		●	●								●								●				●			
34	究極のボロネーゼ			●		●	●								●		●			●	●									●
35	若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース			●		●	●										●			●	●									●

36	海老とブロッコリーのトマトクリームソース	●		●		●	●										●			●	●								●
37	ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース		●	●		●	●										●			●	●								●
38	海老と貝柱アスパラの自家製アメリケーヌソース	●		●		●	●													●									
39	海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース	●		●		●	●										●			●	●								●
40	ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース			●		●	●										●			●	●		●						●
41	季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て　白海老のフリット添え)	●		●		●				●							●			●	●							●	●
42	季節のパスタ(牛ホホ肉とかしら肉の赤ワイントマト煮込みパスタ)			●		●	●								●		●			●	●								●
番号	リゾット	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	米
43	明太子カルボナーラリゾット			●		●	●										●			●	●		●							●
44	若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームソースリゾット			●			●										●			●	●									●
45	ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームソースリゾット			●		●	●										●			●	●		●							●
46	ウニと魚介のクリームソースリゾット	●		●			●										●			●	●								●	●
47	ベーコンとツナほうれん草のクリームソースリゾット			●		●	●										●			●	●		●							●
48	サーモンと彩り野菜のレモンクリームソースリゾット			●		●	●										●	●		●	●									●
49	ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノリゾット			●		●	●										●			●	●		●							●
50	生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノリゾット			●			●										●			●	●		●							●
51	ウニとアサリのペペロンチーノリゾット			●													●			●	●								●	●
52	魚介たっぷりのペスカトーレビアンコリゾット	●		●			●										●			●	●								●	●
53	キノコのリゾット フォアグラのソテー添え			●		●	●										●			●	●									●
54	アワビのリゾット、焦がしバターの香り			●		●	●		●								●			●	●								●	●
55	マッシュルームのリゾット　イベリコ豚のソテー添え			●		●	●										●			●	●		●							●
56	あさりとキノコ、ツナのペペロンチーノリゾット			●			●										●			●	●								●	●
57	若鶏とキノコ、彩り野菜のトマトソースリゾット			●		●	●										●			●	●									●
58	ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソースリゾット			●		●	●										●			●	●		●							●
59	魚介たっぷりのペスカトーレトマトリゾット	●		●		●	●										●			●	●								●	●
60	ツナとキノコのボスカイオーラリゾット			●		●	●										●			●	●									●
61	ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータリゾット			●		●	●										●			●	●		●							●
62	タコと明太子の和風ソースリゾット			●													●			●	●								●	●
63	ずわい蟹と海老の和風ソースリゾット	●	●	●			●										●			●	●								●	●
64	若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソースリゾット			●			●										●			●	●								●	●
65	ウニと海老、キノコの和風ソースリゾット	●		●													●			●	●								●	●
66	ミートソースリゾット			●		●	●								●		●			●	●						●			●
67	ナスとモッツァレラのミートソースリゾット			●		●	●								●		●			●	●						●			●
68	ベーコンとキノコのミートソースリゾット			●		●	●								●		●			●	●		●				●			●
69	若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソースリゾット			●		●	●										●			●	●									●
70	海老とブロッコリーのトマトクリームソースリゾット	●		●		●	●										●			●	●									●
71	ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソースリゾット		●	●		●	●										●			●	●									●
72	海老とツナ、アスパラのトマトクリームソースリゾット	●		●		●	●										●			●	●									●
73	ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソースリゾット			●		●	●										●			●	●		●							●
74	海老と貝柱、アスパラの自家製アメリケーヌソースリゾット	●		●		●	●										●			●	●									●
75	季節のリゾット(イイダコと色々野菜のリゾット　桜えびのフリット添え)	●		●			●										●			●	●								●	●
76	季節のリゾット(究極のグリーンカレーリゾット)	●		●		●	●			●							●			●	●								●	●
番号	ピッツァ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	米

77	マルゲリータ			●		●	●																						
78	バンビーノ			●		●	●								●					●			●						
79	ジャポネーゼ			●		●	●													●	●						●		
80	ビスマルク			●		●	●													●			●						
81	クワトロフォルマッジョ			●		●	●																						
82	フルッティ ディ マーレ	●	●	●		●	●													●								●	
83	フンギゴルゴンゾーラ			●		●	●													●									
84	ジェノベーゼ	●		●		●	●													●									
85	プロシュートマスカルポーネ			●		●	●																●						
86	ベーコンと熟成サラミのピッツァ			●		●	●																●						
87	季節のピッツァ（桜えびと小柱のジェノベーゼマリネ　自家製タルタルソース添え）	●		●		●	●													●									●
番号	サラダ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	米
88	あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ			●		●	●						●							●	●						●			●
89	パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ			●		●	●													●			●				●			●
90	熟成生ハムとフランス産カマンベールチーズ、温泉玉子のサラダ					●	●													●			●							
91	海老とアボカド、ツナのコブサラダ	●				●	●	●												●										
92	山盛りグリーンサラダ　PISOLA特製すりおろしドレッシング			●		●	●													●	●		●							
93	本日のシェフのおすすめサラダ （蒸し鶏とカシューナッツのサラダ）			●		●	●						●							●	●						●			●
94	本日のシェフのおすすめサラダ （カモの燻製と温泉玉子のサラダ）					●	●													●							●			
95	本日のシェフのおすすめサラダ （生ハムとパリパリチーズのサラダ）					●	●													●			●							
96	本日のシェフのおすすめサラダ （鯛の炙りサラダ）			●		●	●													●	●		●						●	●
97	本日のシェフのおすすめサラダ （海老とツナ、アボカドのサラダ）	●		●		●	●													●	●		●							
98	本日のシェフのおすすめサラダ（サラミとポテサラのサラダ）			●		●	●	●												●			●							
99	本日のシェフのおすすめサラダ（豚しゃぶサラダ）			●		●	●						●							●			●				●			
100	水菜サラダ（ランチ）					●	●	●												●										
101	蒸し鶏とカシューナッツのサラダ（ランチ）			●		●	●						●							●	●						●			
102	ベビーリーフサラダ（ランチ）					●	●													●										
103	フレンチサラダ（ランチ）			●		●	●													●	●		●							
104	コブサラダ（ランチ）					●	●	●												●										
105	地中海サラダ（ランチ）			●		●	●													●										●
106	ポテトサラダとツナのサラダ（ランチ）			●		●	●	●												●										
107	キッシュ（ランチ）			●		●	●													●			●							
番号	冷製前菜	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	米
108	パリパリチーズ　チーズソース添え					●	●													●							●			
109	熟成生ハム　カットバケット添え			●																			●							
110	鴨の燻製 バルサミコソース			●			●										●			●	●									●
111	熟成サラミとフランス産カマンベールチーズ						●																●							
112	ポテトサラダ　タプナードソース			●		●														●										
113	本日の前菜盛り合わせ （基本セット）			●		●	●										●			●	●		●							●
114	さつま知覧どりのカルパッチョ			●		●	●										●			●	●									●
115	タコとホタテとサーモンのカルパッチョ			●														●		●										●
116	焼きたてチェダーチーズせんべい						●													●										
117	アメリカ産　最高級プライムビーフのローストビーフ			●		●	●								●					●										●

118	NEW　ポテトサラダ　野菜トマトソース＆タプナードソース			●		●	●										●			●	●								●
119	NEW　鴨の燻製 バルサミコソース			●			●										●			●	●								●
番号	温製前菜	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	米
120	プレーンバケット　EXVオリーブオイル添え			●																									
121	ガーリックバターバケット			●			●																						
122	明太子バターバケット			●			●																						
123	とろーりチーズバケット			●			●																						
124	海老とキノコのアヒージョ　カットバケット添え	●		●																									
125	イベリコ豚と彩り野菜のソテー　特製バルサミコソース			●			●										●			●	●		●						●
126	黒毛和牛ロースとフォアグラのミルフィーユ仕立て			●											●		●			●	●								●
127	黒毛和牛ロースのタリアータ仕立て					●	●								●					●									
128	若鶏とアボカド、ジェノベーゼのアヒージョ　カットバケット添え			●		●	●													●	●								
129	ランプレドット　イタリア風牛モツ煮込み			●		●	●								●		●			●	●								●
130	豚バラ肉のソテー　タリアータ仕立て			●		●	●													●			●						
131	豚バラ肉のソテー　タリアータ仕立て　2倍量			●		●	●													●			●						
132	枝豆のペペロンチーノ																			●									
133	カマンベールチーズとベーコンとポテトのアヒージョ バケット添え			●		●	●													●			●						
134	魚介のグリーンカレー煮込み バケット添え	●		●						●																		●	
135	自家製キッシュ			●		●	●													●			●						
136	ムール貝とアサリの白ワイン蒸し																											●	
137	ニョッキのゴルゴンゾーラクリームソース			●		●	●						●				●			●	●								●
138	さつま知覧どりのレアソテー			●		●	●										●			●	●								●
139	イベリコ豚のジェノベーゼソース					●	●													●			●						
140	骨付き仔羊の低温調理　特製マスタードソース			●													●			●	●								●
141	国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ			●			●								●		●			●	●								●
142	プレーンバケット			●																									
143	海老とキノコのアヒージョ	●		●																									
144	若鶏とアボカド、ジェノベーゼのアヒージョ			●		●	●													●	●								
145	ランプレドット　イタリア風牛モツ煮込み			●		●	●								●		●			●	●								●
146	ポテトフライ			●																●									
147	揚げたてポテトチップス																			●									
148	ハーブフライドチキン クリーミーチーズソース			●		●	●													●	●						●	●		
149	ハーブフライドチキン クリーミーナッツソース			●		●	●	●												●	●							●		
150	ハーブフライドチキン 二段熟成醤油＆チーズソース			●		●	●													●	●						●	●		
151	ハーブフライドチキン バジル＆チーズソース			●		●	●													●	●							●		
152	山盛りポテトフライ			●																●									
153	チーズインコロッケ			●		●	●										●			●	●								●
154	ポテトフライ　山椒の香りのディップ添え			●		●	●													●									
155	揚げたてポテトチップス　山椒の香りのディップ添え			●		●	●													●									
156	チーズインコロッケ　野菜のトマトソース			●		●	●										●			●	●								●
157	揚げニョッキ　メープルソース添え			●		●	●													●									
番号	ドルチェ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	米
158	バニラアイス					●	●																							

159	季節のおすすめアイス（ストロベリーアイス）						●																						
160	ハニートースト			●		●	●													●									
161	ミルフィーユアイス			●		●	●													●									
162	フォンダンショコラ			●		●	●					●								●								●	
163	PISOLA特製　クレームブリュレ					●	●					●								●									
164	デニッシュブレッドのフレンチトースト			●		●	●													●									
165	リコッタチーズのパンケーキ			●		●	●													●									
166	PISOLA特製ティラミス			●		●	●					●								●							●		
167	PISOLA特製フレンチトースト			●		●	●					●		●						●		●							
168	PISOLA特製パンケーキ			●		●	●					●		●						●		●							
169	本日のドルチェプレート（ティラミス）			●		●	●													●							●		
170	本日のドルチェプレート（ブリュレ）			●		●	●													●							●		
171	本日のドルチェプレート（チーズタルト）			●		●	●													●							●		
172	本日のドルチェプレート（ショコラテリーヌ）			●		●	●													●							●		
173	本日のドルチェプレート（フロランタン）			●		●	●													●							●		
174	本日のドルチェプレート（ガトーショコラ）			●		●	●													●							●		
175	本日のドルチェプレート（アップルシナモン）			●		●	●													●							●		
176	本日のドルチェプレート（タルトポワール）			●		●	●									●				●									
177	季節のドルチェ（カスタードプリンと苺のパフェ）			●		●	●													●								●	
178	ｱﾆﾊﾞｰｻﾘｰﾄﾞﾙﾁｪﾌﾟﾚｰﾄ（本日のケーキ・アイスは除く）			●		●	●					●								●		●							
番号	本日のスープ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	米
179	本日のスープ（トマトコンソメスープ）			●			●								●					●	●		●					●		●
180	本日のスープ（ポルチーニのコンソメスープ ）			●			●								●					●	●		●					●		●
181	本日のスープ（燻製ソーセージのコンソメスープ）			●			●								●					●	●		●					●		●
182	本日のスープ（コーンバターのコンソメスープ）			●			●								●					●	●		●					●		●
183	本日のスープ（ベーコンのコンソメスープ）			●		●	●								●					●	●		●					●		●