PISOLAアレルギー表 1 （商品別）

2018年11月9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	ベーコンとツナほうれん草のクリームソース			●		●	●										●			●	●		●							
8	サーモンと彩り野菜のレモンクリームソース			●		●	●										●	●		●	●									
9	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			●		●	●										●			●	●									
10	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			●		●	●										●			●	●		●							
11	ウニと魚介のクリームソース	●		●		●	●										●			●	●								●	
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	ボンゴレビアンコ			●		●											●			●	●								●	
16	アサリとキノコ、ツナのペペロンチーノ			●		●											●			●	●								●	
17	ウニとアサリのペペロンチーノ			●		●											●			●	●								●	
18	海の幸のペペロンチーノ	●		●		●											●			●	●								●	
19	海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノバソース	●		●		●	●										●			●	●								●	
20	ツナとキノコのボスカイオーラ			●		●	●										●			●	●									
21	若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース			●		●	●										●			●	●									
22	ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ			●		●	●										●			●	●		●							
23	アサリのトマトソース			●		●											●			●	●								●	
24	ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソース			●		●	●										●			●	●		●							
25	魚介たっぷりのペスカトーレトマト	●		●		●											●			●	●								●	
26	タコと明太子の和風ソース			●		●											●			●	●								●	
27	サーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソース			●		●											●	●		●	●								●	
28	若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース			●		●											●			●	●								●	
29	ずわい蟹と海老の和風ソース	●	●	●		●	●										●			●	●								●	
30	ウニと海老、キノコの和風ソース	●		●		●											●			●	●								●	
31	ナスとモッツァレラのミートソース			●		●	●								●					●							●			
32	ベーコンとキノコのミートソース			●		●	●								●								●				●			
33	究極のボロネーゼ			●		●	●										●			●	●									
34	若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース			●		●	●										●			●	●									
35	海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース	●		●		●	●										●			●	●									

36	ベーコンとキノコ、彩り野菜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	●		●		●	●													●									
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
39	明太子カルボナーラリゾット			●		●	●										●			●	●		●							
40	ベーコンとツナほうれん草のクリームソースリゾット			●		●	●										●			●	●		●							
41	サーモンと彩り野菜のレモンクリームソースリゾット			●		●	●										●	●		●	●								
42	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			●			●										●			●	●								
43	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			●		●	●										●			●	●		●						
44	ウニと魚介のクリームソースリゾット	●		●			●										●			●	●							●	
45	ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノリゾット			●		●	●										●			●	●		●						
46	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			●			●										●			●	●		●						
47	ウニとアサリのペペロンチーノリゾット			●													●			●	●							●	
48	海の幸のペペロンチーノリゾット	●		●			●										●			●	●							●	
49	キノコのリゾット フォアグラのソテー添え			●		●	●										●			●	●								
50	アワビのリゾット、焦がしバターの香り			●		●	●		●								●			●	●							●	
51	マッシュルームのリゾット　イベリコ豚のソテー添え			●		●	●										●			●	●		●						
52	アサリとキノコ、ツナのペペロンチーノリゾット			●			●										●			●	●							●	
53	ツナとキノコのボスカイオーラリゾット			●		●	●										●			●	●								
54	若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソースリゾット			●		●	●										●			●	●								
55	ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータリゾット			●		●	●										●			●	●		●						
56	ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソースリゾット			●		●	●										●			●	●		●						
57	魚介たっぷりのペスカトーレトマトリゾット	●		●		●	●										●			●	●							●	
58	タコと明太子の和風ソースリゾット			●													●			●	●							●	
59	サーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソースリゾット			●			●										●	●		●	●							●	
60	若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソースリゾット			●			●										●			●	●							●	
61	ずわい蟹と海老の和風ソースリゾット	●	●	●			●										●			●	●							●	
62	ウニと海老、キノコの和風ソースリゾット	●		●													●			●	●							●	
63	ナスとモッツァレラのミートソースリゾット			●		●	●								●		●			●	●						●		
64	ベーコンとキノコのミートソースリゾット			●		●	●								●		●			●	●		●				●		
65	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			●		●	●										●			●	●								
66	海老とツナ、アスパラのトマトクリームソースリゾット	●		●		●	●										●			●	●								
67	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			●		●	●										●			●	●		●						
68	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		●	●		●	●										●			●	●								
69	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	●		●		●	●										●			●	●								
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
70	マルゲリータ			●		●	●																							
71	バンビーノ			●		●	●								●					●			●							
72	ジャポネーゼ			●		●	●													●	●						●			
73	ビスマルク			●		●	●													●			●							
74	クワトロフォルマッジョ			●		●	●																							
75	フルッティ ディ マーレ	●	●	●		●	●													●									●	
76	フンギゴルゴンゾーラ			●		●	●													●										

77	ジェノベーゼ	●		●		●	●													●									
78	プロシュートマスカルポーネ			●		●	●																●						
79	ベーコンとサラミ			●		●	●																●						
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
80	あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ			●		●	●						●							●	●						●			
81	パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ			●		●	●													●			●				●			
82	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					●	●													●			●							
83	山盛りグリーンサラダ　PISOLA特製すりおろしドレッシング			●		●	●													●	●		●							
84	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）			●		●	●						●							●	●						●			
85	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）					●	●													●							●			
86	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）					●	●													●			●							
87	本日のシェフのおすすめサラダ （鯛の炙りサラダ）			●		●	●													●	●		●						●	
88	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）	●		●		●	●													●	●		●							
89	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）			●		●	●	●												●			●							
90	本日のシェフのおすすめサラダ（豚しゃぶサラダ）			●		●	●						●							●							●			
91	水菜サラダ（ランチ）					●	●	●												●										
92	蒸し鶏とカシューナッツのサラダ（ランチ）			●		●	●						●							●	●						●			
93	ベビーリーフサラダ（ランチ）					●	●													●										
94	フレンチサラダ（ランチ）			●		●	●													●	●		●							
95	コブサラダ（ランチ）					●	●	●												●										
96	地中海サラダ（ランチ）			●		●	●													●										
97	ポテトサラダとツナのサラダ（ランチ）			●		●	●	●												●										
98	キッシュ（ランチ）			●		●	●													●			●							
99	ランチ前菜プレート（基本セット）			●		●	●										●			●	●		●							
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
100	国産鶏のカルパッチョ			●		●	●										●			●	●									
101	タコとホタテとサーモンのカルパッチョ			●														●		●										
102	焼きたてチェダーチーズせんべい						●													●										
103	熟成生ハム			●																			●							
104	ポテトサラダ　野菜トマトソース＆タプナードソース			●		●	●										●			●	●									
105	鴨の燻製 バルサミコソース			●			●										●			●	●									
106	熟成サラミとフランス産カマンベールチーズ						●																●							
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
107	自家製キッシュ　野菜のトマトソース添え			●		●	●										●			●	●		●							
108	枝豆のペペロンチーノ仕立て																			●										
109	プレーンバケット			●																										
110	ガーリックバターバケット			●			●																							
111	明太子バターバケット			●			●																							
112	とろーりチーズバケット			●			●																							
113	豚バラ肉のソテー　タリアータ仕立て			●		●	●													●										
114	豚バラ肉のソテー　タリアータ仕立て　2倍量			●		●	●													●										
115	ニョッキのゴルゴンゾーラクリームソース			●		●	●						●				●			●	●									

116	若鶏とアボカド、ジェノベーゼのアヒージョ			●		●	●													●	●								
117	ハーブシュリンプのアヒージョ	●		●																									
118	国産鶏のレアソテー			●		●	●										●			●	●								
119	イベリコ豚のジェノベーゼソース					●	●													●			●						
120	アメリカ産プライムビーフロースとフォアグラのロッシーニ			●			●								●		●			●	●								
121	ポテトフライ			●																●									
122	揚げたてポテトチップス																			●									
123	揚げニョッキ　メープルソース添え			●		●	●													●									
124	チーズインコロッケ　野菜のトマトソース			●		●	●										●			●	●								
125	ハーブフライドチキン クリーミーチーズソース			●		●	●													●	●						●	●	
126	ハーブフライドチキン 二段熟成醤油＆チーズソース			●		●	●													●	●						●	●	
127	ハーブフライドチキン バジル＆チーズソース			●		●	●													●	●							●	
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
128	バニラアイス					●	●																							
129	ハニートースト			●		●	●													●									
130	ミルフィーユアイス			●		●	●													●									
131	フォンダンショコラ			●		●	●					●								●								●	
132	クレームブリュレ					●	●					●								●									
133	ティラミス　エスプーマ仕立て			●		●	●					●								●							●		
134	フレンチトースト			●		●	●					●		●						●		●							
135	パンケーキ			●		●	●					●		●						●		●							
136	本日のドルチェプレート（ティラミス）			●		●	●													●							●		
137	本日のドルチェプレート（ブリュレ）			●		●	●													●							●		
138	本日のドルチェプレート（チーズタルト）			●		●	●													●							●		
139	本日のドルチェプレート（ショコラテリーヌ）			●		●	●													●							●		
140	本日のドルチェプレート（フロランタン）			●		●	●													●							●		
141	本日のドルチェプレート（ガトーショコラ）			●		●	●													●							●		
142	本日のドルチェプレート（アップルシナモン）			●		●	●													●							●		
143	本日のドルチェプレート（タルトポワール）			●		●	●									●				●									
144	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
145	本日のスープ（トマトコンソメスープ）			●			●								●					●	●		●					●		
146	本日のスープ（ポルチーニのコンソメスープ ）			●			●								●					●	●		●					●		
147	本日のスープ（燻製ソーセージのコンソメスープ）			●			●								●					●	●		●					●		
148	本日のスープ（コーンバターのコンソメスープ）			●			●								●					●	●		●					●		
149	本日のスープ（ベーコンのコンソメスープ）			●		●	●								●					●	●		●					●		
番号	パーティープラン　（　アジアン　）	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
150	枝豆のペペロンチーノ																			●										
151	サーモンと小海老のサンチェ巻き	●																●												
152	蒸し鶏のエスニック風サラダ			●		●	●	●												●	●									
153	エビのアヒージョ	●		●																										
154	ジャークチキンピッツァ			●		●	●													●	●									

155	パッタイ	●		●		●		●					●				●			●	●									
156	豚バラのタンドリー焼き			●		●	●													●	●		●							
157	バニラアイス					●	●																							
番号	パーティープラン （ タッカルビ ）	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	タッカルビ　前菜盛り合わせ			●		●	●										●			●	●		●							
159	タッカルビ　具材炒め					●	●								●					●	●		●					●		
160	タッカルビ　盛り付け			●		●	●													●										
161	タッカルビ　パスタ			●		●	●										●			●	●									
162	タッカルビ　リゾット			●		●	●										●			●	●									
番号	パーティープラン （ イタリアン ）	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
163	熟成生ハムとイタリア産水牛モッツァレラのサラダ			●		●	●													●	●		●							
164	マグロとアボカドのタルタル			●		●														●										
165	ポテトフライ or ポテトチップス　山椒ディップ			●		●														●										
166	ベーコンとポテト、明太子のアヒージョ			●		●	●													●			●							
167	ポルチーニとサラミのピッツァ			●		●	●													●			●							
168	プライム牛ロースのタリアータ仕立て			●		●	●								●		●			●	●									
169	バニラアイス					●	●																							
番号	季節メニュー	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
170	季節のパスタ（釜揚げシラスとボッタルガのペペロンチーノ）	●	●	●		●											●		●	●	●								●	
171	季節のリゾット（カボチャとさつま芋のリゾット、生ハムとカマンベールチーズ添え			●			●										●			●	●		●							
172	季節のピッツァ（ベーコンときのこ、温泉玉子のポルチーニクリームピッツァ　トリュフの香り）			●		●	●										●			●	●		●							
173	季節のアンティパスト（シラスとキノコ、ボッタルガのアヒージョ）	●	●	●															●										●	
174	季節のアンティパスト（もっちり揚げニョッキ）			●		●	●													●										
175	季節のアンティパスト（じゃがいものニョッキ　ゴルゴンゾーラクリームソース）			●		●	●						●				●			●	●									
176	季節のおすすめアイス（ラムレーズンジェラート）						●																				●			
177	季節のおすすめアイス（マロンジェラート）					●	●																							
178	季節のドルチェ（ショコラプリンとラムレーズンジェラートのパフェ、モンブラン仕立て）			●		●	●													●							●	●		