PISOLAアレルギー表 1 （商品別）

2019年11月30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	海老とアスパラ、オマール海老のラグー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	海老とアスパラ、オマール海老のラグー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
93	あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ			●		●	●						●							●	●						●			
94	パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ			●		●	●													●			●				●			
95	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					●	●													●			●							
96	山盛りグリーンサラダ　PISOLA特製すりおろしドレッシング			●		●	●													●	●		●							
97	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）			●		●	●						●							●	●						●			
98	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）					●	●													●							●			
99	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）					●	●													●			●							
100	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）			●		●	●	●												●			●							
102	蒸し鶏とカシューナッツのサラダ（ランチ）			●		●	●						●							●	●						●			
103	ベビーリーフサラダ（ランチ）					●	●													●										
104	フレンチサラダ（ランチ）			●		●	●													●	●		●							
105	ポテトサラダとツナのサラダ（ランチ）			●		●	●	●												●										
106	キッシュ（ランチ）			●		●	●													●			●							
107	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
108	国産鶏のカルパッチョ			●		●	●			●										●	●									
109	タコとホタテとサーモンのカルパッチョ			●														●		●										
110	焼きたてチェダーチーズせんべい						●													●										
111	熟成生ハム			●																			●							
112	ポテトサラダ　野菜トマトソース＆タプナードソース			●		●	●			●										●	●									
113	鴨の燻製 バルサミコソース						●			●										●	●									
114	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
115	自家製キッシュ　野菜のトマトソース添え			●		●	●			●										●	●		●							
116	枝豆のペペロンチーノ仕立て																			●										
117	プレーンバケット			●																										
118	ガーリックバターバケット			●			●																							
119	明太子バターバケット			●			●																							
120	とろーりチーズバケット			●			●																							
121	豚バラ肉のソテー　タリアータ仕立て			●		●	●													●										
122	豚バラ肉のソテー　タリアータ仕立て　2倍量			●		●	●													●										
123	ニョッキのゴルゴンゾーラクリームソース			●		●	●			●			●							●	●									
124	若鶏とアボカド、ジェノベーゼのアヒージョ			●		●	●														●									
125	ハーブシュリンプのアヒージョ	●		●																										
126	国産鶏のレアソテー					●	●			●											●									
127	イベリコ豚のジェノベーゼソース					●	●																●							
128	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			●			●			●					●						●									
129	ポテトフライ																			●										

130	揚げたてポテトチップス																			●									
131	揚げニョッキ　メープルソース添え			●		●	●																						
132	チーズインコロッケ　野菜のトマトソース			●		●	●			●										●	●								
133	ハーブフライドチキン クリーミーチーズソース（4個）			●		●	●			●									●	●	●						●	●	
134	ハーブフライドチキン 二段熟成醤油＆チーズソース（4個）			●		●	●			●									●	●	●						●	●	
135	ハーブフライドチキン バジル＆チーズソース（4個）			●		●	●			●									●	●	●							●	
136	ハーブフライドチキン クリーミーチーズソース（6個）			●		●	●			●									●	●	●						●	●	
137	ハーブフライドチキン 二段熟成醤油＆チーズソース（6個）			●		●	●			●									●	●	●						●	●	
138	ハーブフライドチキン バジル＆チーズソース（6個）			●		●	●			●									●	●	●							●	
139	トリュフシーズニング　通常			●			●													●									
140	トリュフシーズニング　山盛			●			●													●									
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
141	バニラアイス					●	●																						
142	◇ﾊﾞﾆﾗｱｲｽ 1個盛　（食べ放題）					●	●																						
143	ミルフィーユアイス			●		●	●													●									
144	フォンダンショコラ			●		●	●					●		●						●								●	
145	クレームブリュレ					●	●					●		●						●									
146	ティラミス　エスプーマ仕立て			●		●	●					●								●							●		
147	フレンチトースト			●		●	●					●		●						●		●							
148	パンケーキ			●		●	●					●		●						●		●							
151	本日のドルチェプレート（ティラミス）			●		●	●													●							●		
152	本日のドルチェプレート（ブリュレ）			●		●	●													●							●		
153	本日のドルチェプレート（チーズタルト）			●		●	●													●							●		
154	本日のドルチェプレート（ショコラテリーヌ）			●		●	●													●							●		
155	本日のドルチェプレート（フロランタン）			●		●	●													●							●		
156	本日のドルチェプレート（ガトーショコラ）			●		●	●													●							●		
157	本日のドルチェプレート（アップルシナモン）			●		●	●													●							●		
158	本日のドルチェプレート（タルトポワール）			●		●	●									●				●									
159	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
160	本日のスープ（トマトコンソメスープ）			●			●								●					●	●		●					●		
161	本日のスープ（ポルチーニのコンソメスープ ）			●			●								●					●	●		●					●		
162	本日のスープ（燻製ソーセージのコンソメスープ）			●			●								●					●	●		●					●		
163	本日のスープ（コーンバターのコンソメスープ）			●			●								●					●	●		●					●		
164	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　（　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
168	タッカルビ　前菜盛り合わせ			●		●	●			●										●	●		●							
169	タッカルビ　具材炒め			●		●	●			●									●	●	●		●					●		
170	タッカルビ　盛り付け			●		●	●													●										
171	タッカルビ　パスタ			●		●	●			●											●									

172	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
174	熟成生ハムとイタリア産水牛モッツァレラのサラダ			●		●	●													●	●		●							
175	マグロとアボカドのタルタル			●		●														●										
176	ポテトフライ or ポテトチップス　山椒ディップ			●		●														●										
177	ベーコンとポテト、明太子のアヒージョ			●		●	●													●			●							
178	ポルチーニとサラミのピッツァ			●		●	●													●			●							
179	プライム牛ロースのタリアータ仕立て					●	●			●					●						●									
180	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
181	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）			●		●				●											●									
182	季節のパスタ（牡蠣と里芋、かぶのクリームソース　イカスミを練りこんだフェットチーネ）			●		●	●			●										●	●									
183	季節のパスタ（ずわい蟹とエビ、ほうれん草のクリームソース　炙りモッツァレラのグラタン仕立て）	●	●	●		●	●			●										●	●									
184	季節のパスタ（牛ハンバーグとトローリチーズのトマトソース）			●		●	●			●					●					●	●		●							
185	季節のパスタ（ずわい蟹と柚子、三つ葉の和風ソース　かぶのソースと共に）		●	●		●	●			●										●	●									
186	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						●			●							●			●	●		●							
187	季節のリゾット（ズワイ蟹と小カブのリゾット　柚子の香り　牡蠣のフリット添え）		●	●		●	●			●							●			●	●									
188	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　白トリュフの香り）			●		●	●			●										●	●		●							
189	季節のピッツァ（窯焼きイベリコ豚と温泉玉子の照り焼きピッツァ）			●		●	●													●			●				●			
190	季節のピッツァ（チョコバナナピッツァ）			●		●	●													●		●								
191	季節のピッツァ（マロンピッツァ）			●		●	●													●										
192	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）			●		●																								
193	季節のアンティパスト（牡蠣のアヒージョ　バケット添え）			●																●										
194	季節のおすすめアイス（ラムレーズンジェラート）						●																				●			
195	季節のおすすめアイス（ベルギーチョコジャラート）						●																							
196	季節のおすすめアイス（エスプレッソジェラート）						●																							
197	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）			●		●	●													●							●	●		
198	季節のドルチェ（フランボワーズムースとピスタチオアイスのパフェ）			●		●	●													●								●		