

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
- ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいませようお願い申し上げます。
- ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
- ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご利用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
- ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
- ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

		※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し	特定原材料										特定原材料に準じるもの																	
メニューカテゴリ	メニュー名		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1	前菜・サラダ	塩茹で枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	前菜・サラダ	漬物盛り合わせ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	前菜・サラダ	いぶりがっこクリームチーズ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4	前菜・サラダ	帆立貝ひものちゃんじゃ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
5	前菜・サラダ	たこわさ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
6	前菜・サラダ	いかの塩辛	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
7	前菜・サラダ	梅水晶	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	
8	前菜・サラダ	揚げたて鶏皮ポン酢	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
9	前菜・サラダ	ほたるいかの沖漬け	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
10	前菜・サラダ	めひかりの南蛮漬け	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
11	前菜・サラダ	半熟温泉玉子のシーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	
12	前菜・サラダ	大葉と柚子香る 水菜と大根のサラダ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
13	前菜・サラダ	パリパリ鶏皮といぶりがっこのポテトサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	
14	前菜・サラダ	さくらユッケ 竈火風	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
15	前菜・サラダ	サーモンとクリームチーズの生湯葉春巻き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
16	前菜・サラダ	馬刺し 赤身	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
17	前菜・サラダ	いかソーメン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18	前菜・サラダ	サーモン刺し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19	前菜・サラダ	こだわり葱タレの冷製鶏レバー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	
20	前菜・サラダ	鶏生ハム 和風カルパッチョ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	●	-	
21	焼き	鶏の香ばし焼き タレ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
22	焼き	鶏の香ばし焼き 塩	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
23	焼き	エイヒレの炙り焼き	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	
24	焼き	もも大串 タレ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
25	焼き	もも大串 塩	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
26	焼き	ねぎま大串 タレ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
27	焼き	ねぎま大串 塩	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
28	焼き	鶏皮焼き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
29	焼き	黄金の鶏つくね	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
30	焼き	トラバガニ炙り焼き	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
31	揚げ	鶏皮餃子 柚子胡椒添え	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
32	揚げ	自家製厚揚げ豆腐	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
33	揚げ	国産鶏の唐揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
34	揚げ	手羽先揚げ 甘辛ごま	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	
35	揚げ	手羽先揚げスライス黒胡椒	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	

