

# アレルギー表示一覧表

# グランドメニュー



2017年 9月 5日 改訂

No. 1

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	えび	かに	あわび	いくら	オレシ	牛肉	くみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
<b>逸品</b>																								
枝豆																●								
冷奴			●													●								
土手焼き		●											●											●
たこわさび			●													●								
なすの一本漬け			●													●					●			
きゅうり一本漬け			●					●								●								
牛タンぼん酢			●									●				●								
かにみそ			●					●								●								
えいひれ	●															●								●
あん肝ぼん酢			●													●								
あさり酒蒸し			●												●									
あおさ温豆腐			●												●	●						●		
豆腐の揚げだし	●	●	●												●	●								
山芋とろろ焼き			●												●	●	●		●	●	●			
出し巻き玉子	●	●	●												●	●			●	●	●			
もちベーコンチーズ焼き	●	●	●										▲		▲	▲	●							
熱々ポテトのチーズ焼き	●	●	●										▲		▲	▲	●							
<b>炉端メニュー</b>																								
ほっけ			●													●								
ししゃも			●													●								
灰干しさば			●												●	●								
鯖びんちょうハラモ			●												●	●								
活けささ壺焼き			●												●	●								
<b>肉メニュー</b>																								
厚切り牛タン			●									●				●								●
鉄板焼き鶏(たれ)			●													●	●							●
鉄板焼き鶏(塩こうじ漬け)			●													●	●							●
鉄板焼き鶏(Gペッパー)			●													●	●			●				●
鉄板焼き鶏(おろしぼん酢)			●													●	●				●			●
特選つくね卵黄たれ添え	●	●	●													●	●			●				●
牛サイコロステーキ			●									●				●				●				●
豚ハラミ炭焼き			●												●	●			●					●
<b>お造り</b>																								
おすすめ5種盛り	▲	▲	●			●	▲					▲		●	▲	▲	▲					▲		▲
お造り3種盛り	▲	▲	●			▲	▲					▲		●	▲	▲	▲					▲		▲
インド鯖姿			●													●								
本鯖中とろ3貫	▲	▲	●			▲	▲					▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲
本まぐろ赤身ぶつ	▲	▲	●			▲	▲					▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲
かんぱち	▲	▲	●			▲	▲					▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲
生サーモン	▲	▲	●			▲	▲					▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲
まぐろ	▲	▲	●			▲	▲					▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲
鯛	▲	▲	●			▲	▲					▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲
はまち	▲	▲	●			▲	▲					▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲
あじ姿盛り	▲	▲	●			▲	▲					▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲
紋甲いか	▲	▲	●			▲	▲			●		▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲
赤海老	▲	▲	●			▲	▲					▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲
まぐろユッケ	●	▲	●			●	▲								●	▲				●				▲
<b>サラダ</b>																								
大根サラダ																●								
じゃが芋バリバリサラダ	●	●	●													●					●		●	
豆腐サラダ	●	▲	●			▲	▲					▲		▲	▲	▲					▲		●	
ローストビーフサラダ	●	●	●			▲	▲					●		●	●	●					●		●	

**表記マークについて**  
 ● 原材料に使用しているもの  
 ▲ 原材料の製造過程において混入する場合があるもの  
 ◆ 特定できない魚介類として、原材料に含まれる場合があるもの

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	えび	かに	あわび	いくら	オレシ	牛肉	くみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
<b>揚げ物・天ぷら</b>																								
レンコン		●	●	●												●	●							
いか天		●	●	●					●							●	●							
玉ねぎ		●	●	●												●	●							
なす天		●	●	●												●	●							
さつま芋天		●	●	●												●	●							
紅しょうが天		●	●	●												●	●							
山芋天		●	●	●												●	●			●				
まいたけ天		●	●	●												●	●							
しいたけ		●	●	●												●	●							
アスパラ		●	●	●												●	●							
野菜かき揚げ天		●	●	●												●	●							
白身魚天		●	●	●												●	●							
キス		●	●	●												●	●							
かしわ天		●	●	●												●	●							
ウインナー		●	●	●									●			●	●							
豚バラ		●	●	●												●	●							
玉子天		●	●	●												●	●							
もち天		●	●	●												●	●							
ちくわ天		●	●	●												●	●							
安 ちくわチーズ		●	●	●												●	●							
カマンベールチーズ		●	●	●												●	●							
特大えび天		●	●	●												●	●							
天ぷら盛り合わせ		●	●	●												●	●							
すめめ天ぷら		●	●	●												●	●							
若鶏唐揚げ		●	●	●												●	●							
ポテトチーズ餅		●	●	●												●	●							
かにクリームコロッケ		●	●	●												●	●							
たこ唐揚げ		●	●	●												●	●							
えびマヨ		●	●	●												●	●							
ポテトフライ		●	●	●												●	●							
軟骨唐揚げ		●	●	●												●	●							
<b>ご飯・汁物・麺</b>																								
おまかせ漁師丼		●	▲	●												●	●							●
まぐろ3色丼		●	●	●												●	●							●
ねぎとろ丼		●	●	●												●	●							●
特上海鮮丼		●	●	●												●	●							●
ローストビーフ丼		●	●	●												●	●							●
うなぎ丼		●	●	●												●	●							●
おにぎり(梅)																◆	●							●
おにぎり(鰹)																◆	●							●
おにぎり(鮭)																◆	●							●
白ご飯																●	●							●
漁師汁																●	●							●
赤だし																●	●							●
あさり汁																●	●							●

**お客様へのご注意**  
 ・アレルギーの感受は、個人により大きな差があります。この一覧表は、原料まで遡って調べておりますが、工場での加工や店舗調理時における混入の可能性もあり、絶対的なものではありません。あくまでも目安となりますので、ご承知おきください。  
 ・「うどん・そば・スパゲティ」の加熱調理は、同じゆで麺機を使用しています。  
 ・付き出しにつきましては、メニューの組合せ等により使用する食材が異なり、一定のメニューとしてアレルギー表示の限定が出来かねますのでこちらに記載していません。ご了承下さい。  
 \*この表をご希望のお客様へ  
 店舗従業員に、お名前、ご住所をお知らせ下さい。後日、送付させていただきます。

# アレルギー表示一覧表 寿司・宴会・おすすめメニュー



2017年 9月 5日 改訂

No. 2

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	えび	かに	いわし	いくら	オレノジ	牛肉	豚肉	鶏肉	さば	大豆	大	鶏	豚	まつたけ	桃	山	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
<b>寿司</b>																											
赤貝			●																								
あじ			●																								
あなご			●																								
いか			●						●																		
炙りいかマヨ		●	●						●																		
いくら軍艦		●	●							●																	
うなぎ			●																								
うに			●																								
えび			●				●																				
炙りえびマヨ		●	●				●																				
赤えび			●				●																				
かにみそ軍艦			●				●	●																			
カレー			●					●																			
かんぱち			●																								
コーンマヨ軍艦		●	●																								
サーモン		●	●										●														
サーモンマヨ		●	●										●														
炙りサーモンマヨ		●	●										●														
大とろサーモン		●	●										●														
ズさば		▲	●				▲	▲		▲			▲	●													
ずわい蟹			●				●																				
なす浅漬			●																				●				
ねぎとろ軍艦			●																								
玉子		●	●																								
タコ			●																								
鯛			●																								
つぶ貝			●																								
納豆軍艦			●										●														
帆立			●																								
はまち(ぶり)			●																								
まぐろ			●																								
炙り帆立			●																								
穴子一本にぎり			●																								
かつば巻き			●																								
鉄火巻き			●																								
ねぎとろ巻き			●																								
本鮪鉄火巻き			●																								
本鮪大とろ			●																								
本鮪中とろ			●																								
本鮪赤身			●																								
サーモンづくし		●	●							●																	
とろとろづくし			●																								
本鮪とろ5貫盛り			●																								
本鮪とろ付き9貫盛り		●	●				●			●																	
特撰にぎり寿司 8貫		●	●				●			●																	
特上にぎり盛り			●				●			●																	
鰻太巻き		●	●																								
特上極			●				●	●		●																	
雅		●	●				●			●																	
華		●	●				●			●																	
阿波		●	●				●	▲		●																	
波		●	●				●			●																	
<b>宴会</b>																											
17春夏 魚市場コース		●	●				●	▲		●													●	▲			●
17春夏 特選ちゃんこ鍋コース		●	●				●	▲		●												●	▲				●
17春夏 つどいコース		●	●				●	▲		●													●	▲			●
17春夏 お手軽コース		●	●				●	▲		●													●	▲			●
17春夏 刺身舟盛り		▲	▲				▲	▲		▲													▲	▲			▲
宴会 鯛姿盛り		▲	▲				▲	▲		▲													▲	▲			▲

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	えび	かに	いわし	いくら	オレノジ	牛肉	豚肉	鶏肉	さば	大豆	大	鶏	豚	まつたけ	桃	山	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
<b>おすすめメニュー</b>																											
うざく		▲	▲	●			▲	▲																			●
鰻たつぷりうまき		●	●																								●
ゴーヤのお浸し				●																							●
ゴーヤ天ぷら		●	●																								●
鰻天ぷら		●	●																								●
泉州水なす				●																							●
くらげポン酢				●																							●
いかの塩辛				●																							●
辛味キュウ				●																							●
夏天ぷら盛合せ		●	●				●			●																	●
ピーマンの天ぷら		●	●																								●
プチトマトの天ぷら		●	●																								●
ししゃも天ぷら		●	●																								●
たこの天ぷら		●	●																								●
たこの造り		▲	▲				▲	▲																			▲
あわび姿造り		▲	▲				▲	▲																			▲
あわびバター焼き				●																							●
いかげそと野菜の醤油炒め		●	●																								●
キムチもやし				●																							●
蒸し鶏とパクチーのサラダ				●																							●
いくらおろし				●																							●
海鮮ちぢみ		▲	▲				●			●																	●
冷やしトマト		●	●																								●
本鮪頭肉寿司				●																							●
本鮪ほほ肉寿司				●																							●
本鮪かまトロ寿司				●																							●
希少部位3点セット(寿司)				●																							●
とろとろ本鮪大トロ焼き				●																							●
本鮪胸ひれ1本焼き				●																							●
本鮪希少部位刺身盛り		▲	▲				▲	▲																			▲
鮪かぶと煮				●																							●
まぐろサラダ		●	▲							●																	●
まぐろユッケ		▲	▲</																								

# アレルギー表示一覧表

# ドリンクメニュー



2017年 9月 5日 改訂

No. 3

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いくら	オレシ	キウイ	牛肉	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まったけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
<b>ビール</b>																											
生ビール(プレミアムモルツ)																											
大瓶(モルツ)																											
<b>焼酎</b>																											
麦(よかいち)																											
麦(わんこ)																											
麦(中々)																											
芋(一刻者)																											
芋(なんこ)																											
しそ(たんたかたん)																											
芋(黒霧島)																											
梅干し(焼酎用)																											
レモン(焼酎用)																											
宴 麦焼酎																											
宴 芋焼酎																											
<b>日本酒</b>																											
松竹梅 豪快																											
にごり酒 豪快																											
八海山																											
呉春																											
北の誉(純米酒)																											
だっさい(純米大吟醸)																											
スパーリング酒(滞)																											
<b>梅酒・果実酒</b>																											
青梅梅酒																											
完熟梅酒																											
ゆず梅酒																											
<b>ワイン</b>																											
グラスワイン(白)																											
グラスワイン(赤)																											
赤玉オレンジ												●															
赤玉ジンジャー																											
赤玉コーラ																											
赤玉ブレモルスブリツァ																											
赤玉ソーダ																											

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いくら	オレシ	キウイ	牛肉	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まったけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
<b>ハイボール</b>																											
角ハイボール																											
角ハイジンジャー																											
角ハイコーラ																											
メガビームハイボール																											
ビームハイボール																											
<b>サワー</b>																											
巨峰酒サワー																											
巨峰酒ホワイト				●																							
ライムサワー																											
生レモンサワー																											
レモンサワー(レモンコンク)																											
レモン&カシスサワー																											
凍結レモンハイ																											
パクチャーレモンサワー																											
グレープフルーツサワー																											
グレープフルーツ&レモンサワー																											
りんごサワー																										●	
<b>カクテル</b>																											
カシスソーダ																											
カシスオレンジ																											
マンゴーオレンジ																											
ファジーネーブル																											
カルーアミルク				●																							
<b>ノンアルコール</b>																											
オールフリー																											
サラトガクーラー																											
アールグレーモヒート																											
ノンアル梅酒ソーダ																											
ノンアル梅酒ロック																											
アップルウーロン																											
<b>ソフトドリンク</b>																											
ドリンクバー				●																							

### お客様へのご注意

- ・アレルギーの感受は、個人により大きな差があります。この一覧表は、原料まで遡って調べておりますが、工場での加工や店舗調理時における混入の可能性もあり、絶対的なものではありません。あくまでも目安となりますので、ご承知おください。
- ・「うどん・そば・スパゲティ」の加熱調理は、同じゆで麺機を使用しています。」
- ・付き出しにつきましては、メニューの組合せ等により使用する食材が異なり、一定のメニューとしてアレルギー表示の限定が出来かねますのでこちらに記載しておりません。ご了承下さい。

### 表記マークについて

- 原材料に使用しているもの
- ▲ 原材料の製造過程において混入する場合があります
- ◆ 特定できない魚介類として、原材料に含まれる場合があります

### \*この表をご希望のお客様へ

店舗従業員に、お名前、ご住所をお知らせ下さい。後日、送付させていただきます。

# アレルギー表示一覧表 ランチ・デザート・お子様メニュー



2017年 9月 5日 改訂

No. 4

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	えび	かに	いわし	いくら	オレノジ	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	さば	大根	鶏肉	豚肉	まつたけ	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
<b>定食</b>																										
チキン南蛮定食		●	●	●			●	●							●	●	●						●	●	●	
とんかつ定食		●	●	●			●	●				▲			●	●	●	▲	●				●	●	●	●
特大ほっけ定食		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●
鯖ハラモ焼き定食		●	●	●			●	●															●	●	●	●
マルヤス定食		●	●	●			●	●	●						●	●	●						●	●	●	●
とり唐定食		●	●	●			●	●							●	●	●						●	●	●	●
旬のお造り定食		●	●	●			●	●							●	●	●	●					●	●	●	●
お造り天ぷら定食		●	●	●			●	●							●	●	●	●					●	●	●	●
熟成 牛タン定食		●	●	●			●	●				●			●	●							●	●	●	●
特選天ぷら定食		●	●	●			●	●	●						●	●							●	●	●	●
本日の寿司ランチ(並)		●	●	●			●	▲	●						●	●	●						●	●	●	●
本日の寿司ランチ(上)		●	●	●			●	●	●						●	●	●						●	●	●	●
本日の寿司ランチ(特上)		●	●	●			●	●	●						●	●	●						●	●	●	●
生サーモンづくしと天ぷらセット		●	●	●			●	●	●						●	●	●						●	●	●	●
海老天ぷらうどんとにぎり盛り		●	●	●			●	●	●						●	●	●						●	●	●	●
<b>丼</b>																										
おまかせ漁師丼		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●
ねぎとろ丼		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●
まぐろ3色丼		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●
大海老天丼		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●
うなぎ丼+ミニ麺		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●
天丼+ミニ麺		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●
鶏天丼+ミニ麺		●	●	●			●	●							●	●	●						●	●	●	●
漁師丼+ミニ麺		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●
海鮮丼(特上)		●	●	●			●	●	●						●	●	●						●	●	●	●
+セットミニ温そば		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●
+セットミニ温うどん		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●
+セットミニ冷うどん		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●
+セットミニ冷そば		●	●	●			●	●							●	●							●	●	●	●

## 表記マークについて

- 原材料に使用しているもの
- ▲ 原材料の製造過程において混入する可能性があるもの
- ◆ 特定できない魚介類として、原材料に含まれる可能性があるもの

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	えび	かに	いわし	いくら	オレノジ	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	さば	大根	鶏肉	豚肉	まつたけ	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
<b>麺</b>																										
かけうどん		●	●	●											●	●										
かけそば		●	●	●											●	●										
天ざる定食		●	●	●			●				●				●	●										●
<b>単品</b>																										
ポテトフライ		●																								
軟骨唐揚げ			●	●																						
たこ唐揚げ		●	●	●																						
海老マヨ		●	●	●			●																			
若鶏唐揚げ			●	●																						
天ぷら盛合せ		●	●	●			●		●						●	●										
大根サラダ																										
パリサラダ		●	●	●																						
造り3種盛り		▲	▲	●			▲	▲				▲			●	▲	▲	▲	▲				●	●	●	▲
枝豆																										
たこわさび				●																						
きゅうり一本漬				●				●																		
冷奴			●																							
<b>デザート</b>																										
バニラアイス			●																							
抹茶アイス			●																							
マンゴパルフェ			●	●	●																					
抹茶パルフェ			●	●	●																					
抹茶アイスわらび餅			●																							
季節のシャーベット(オレンジ)		▲	●											●												
<b>お子様</b>																										
お子様ランチA		●	●	●											●	◆										●
お子様ランチB		●	●	●											●	◆										●
キッズお寿司		●	●	●			●																			
<b>お客様へのご注意</b>																										

- ・アレルギーの感受は、個人により大きな差があります。この一覧表は、原料まで調べておりますが、工場での加工や店舗調理時における混入の可能性もあり、絶対的なものではありません。あくまでも目安となりますので、ご承知おください。
- ・「うどん・そば・スパゲティーの加熱調理は、同じゆで麺機を使用しています。」
- ・付き出しにつきましては、メニューの組合せ等により使用する食材が異なり、一定のメニューとしてアレルギー表示の限定が出来かねますのでこちらに記載しておりません。ご了承ください。

## \*この表をご希望のお客様へ

店舗従業員に、お名前、ご住所をお知らせ下さい。後日、送付させていただきます。