



# アレルギー表示一覧表 寿司・宴会・おすすめメニュー



2018年 3月 23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	あわび	いか	いくら	オレイン	牛肉	牛乳	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	ま	桃	山	りん	ゼラ	バナ	カシ	ご
寿司																											
あじ																											
あなご																											
いか																											
いくら																											
うに																											
えび																											
かつば巻き																											
かに味噌																											
蟹																											
カレイ																											
コーンマヨ																											
サーモン																											
サーモンづくし																											
サーモンマヨ																											
さば																											
タコ																											
つぶ貝																											
とろとろづくし																											
なす浅漬																											
ねぎとろ巻き																											
ねぎとろ軍艦																											
はまち(ぶり)																											
ほたて																											
まぐろ																											
玉子																											
穴子一本にぎり																											
赤えび																											
赤貝																											
鯛																											
大とろサーモン																											
鉄火巻き																											
特上にごり盛り																											
特撰にごり寿司 8貫																											
納豆軍艦																											
本鯛トロづくし																											
本鯛とろ付き9貫盛り																											
本鯛赤身																											
本鯛大とろ																											
本鯛中とろ																											
本鯛鉄火巻き																											
炙りいかマヨ																											
炙りうなぎ																											
炙りえびマヨ																											
炙りサーモンマヨ																											
炙り帆立																											

## 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	あわび	いか	いくら	オレイン	牛肉	牛乳	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	ま	桃	山	りん	ゼラ	バナ	カシ	ご
おすすめメニュー																											
さばの塩焼き																											
竜馬タタキ																											
竜馬丼																											
土佐1本釣りいわしカルパッチョ																											
1本釣りいわしにぎり																											
鯉タタキにぎり																											
じゃんぼ焼き鳥																											
手羽から																											
蒸し大粒牡蠣ボン酢																											
ロースステーキ																											
特大海鮮ちぢみ																											
特大海老フライ																											
かきフライ																											
寒ぶりカマ焼き																											
寒ぶり刺身																											
宴会																											
18春夏 お手軽コース																											
18春夏 刺身・天ぷらコース																											
18春夏 味噌もつ鍋コース																											
18春夏 満点コース																											
17秋冬 お手軽コース																											
17秋冬 ベン鍋コース																											
17秋冬 もつ鍋コース																											
17秋冬 海鮮ちゃんこ鍋コース																											
17秋冬 刺身・天ぷらコース																											
17秋冬 白湯鍋コース																											
持ち帰り寿司																											
極み																											
雅																											
阿波																											
ファミリー																											
極みご馳走寿司																											
マルヤ斯特選																											
鯖づくし																											
お子様にぎり																											

## お客様への注意

- 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おりません。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

# ドリンクメニュー



2018年 3月 23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	オレノジ	牛肉	くるみ	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>ビール</b>																									
生ビール																									
大瓶																									
<b>焼酎</b>																									
芋(なんこ)																									
芋(黒霧島)																									
麦(よかいち)																									
麦(中々)																									
芋(一刻者)																									
麦(わんこ)																									
しそ(たんたかたん)																									
麦(やんや)																									
芋(とうと)																									
芋(金黒)																									
宴 芋焼酎																									
宴 麦焼酎																									
レモン(焼酎用)																									
梅干し(焼酎用)																									
<b>日本酒</b>																									
松竹梅(豪快)																									
にごり酒(豪快)																									
スパリング酒(滞)																									
北の誉																									
八海山																									
呉春																									
だっさい																									
<b>梅酒・果実酒</b>																									
梅酒																									
完熟梅酒																									
ゆず梅酒																									
濃醇梅酒																									
<b>ワイン</b>																									
グラスワイン(赤)																									
グラスワイン(白)																									
赤玉オレンジ											●														
赤玉コーラ																									
赤玉ジンジャー																									
赤玉ソーダ																									
赤玉ブレモルスブリッツァ																									

**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、原材料に含まれる場合があるもの

\*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。

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	オレノジ	牛肉	くるみ	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>ハイボール</b>																									
ハイボール																									
ビームハイボール																									
ビームハイボールコーラ																									
ビームハイボールジンジャー																									
ブラックニッカハイコーラ																									
ブラックニッカハイジンジャー																									
ジャックダニエル																									
ジャックハイボール																									
<b>サワー</b>																									
グレープフルーツサワー																									
ライムサワー																									
りんごサワー																					●				
レモンサワー																									
生レモンサワー																									
凍結レモンハイ																									
レモン&カシスサワー																									
ラモンサワー																									
巨峰酒サワー																									
巨峰酒ホワイト																									●
<b>カクテル</b>																									
カシスオレンジ																									●
カシスソーダ																									
カルーアミルク																									●
ファジーネーブル																									●
マンゴーオレンジ																									●
<b>ノンアルコール</b>																									
オールフリー																									
ドライゼロ																									
サラトガクーラー																									
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																									●
ウーロン茶																									●
ジンジャーエール																									
ペプシコーラ																									
オレンジジュース																									●

**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おりません。ご了承下さい。

# アレルギー表示一覧表 ランチ・デザート・お子様メニュー



2018年 3月 23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	あわび	いか	いくら	オレイン	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	さば	ま	桃	山	りん	ゼラ	バナ	カ	ご
<b>定食</b>																								
かつお定食	●	●	●			●									●	●								●
ステーキ定食	●	●	●			●				●	●				●	●					●	●		●
とり唐定食	●	●	●			●				●					●	●	●					●		●
寿司ランチ(並)	●	●	●			●	▲		●	●					●	●						●		●
寿司ランチ(上)	●	●	●			●		●	●	●					●	●						●		●
寿司ランチ(特上)	●	●	●			●		●	●	●					●	●						●		●
旬のお造り定食	●	●	●			●				●					●	●	●					●		●
特選天ぷら定食	●	●	●			●		●							●	●						●		●
お造り天ぷら定食	●	●	●			●				●					●	●						●		●
チキン南蛮定食	●	●	●			●				●					●	●	●				●	●		●
ほっけ定食	●	●	●			●				●					●	●						●		●
海老天ぷらうどんとにぎり盛り	●	●	●			●				●					●	●						●		●
マルヤス定食	●	●	●			●		●		●					●	●						●		●
生サーモンづくしと天ぷらセット	●	●	●			●			●	●					●	●						●		●
天ぷら麺セット	●	●	●	●		●				●					●	●								●
+かけうどん	●		●												●	●								
+かけそば	●		●	●											●	●								
+ざるそば	●	▲	●	●											●	●								●
+ざるうどん	▲	▲	●												●	●								●
<b>丼</b>																								
漁師丼	●	●	●							●					●	●						●		●
まぐろ3色丼	●	●	●			●				●					●	●						●		●
ねぎとろ丼	●	●	●							●					●	●						●		●
しらす丼	●	●	●			●		▲		●					●	●						●		●
海鮮丼(特上)	●	●	●			●			●	●					●	●						●		●
大海老天丼	●	●	●			●				●					●	●						●		●
鶏天丼	●	●	●			●				●					●	●	●					●		●
天丼	●	●	●			●				●					●	●						●		●
+ミニ冷うどん			●												●	●								
+ミニ冷そば	●		●	●											●	●								
+ミニ温うどん	●		●												●	●								
+ミニ温そば	●		●	●											●	●								

**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	いか	いくら	オレイン	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	さば	ま	桃	山	りん	ゼラ	バナ	カ	ご
<b>麺</b>																								
かけそば	●		●	●											●	●								●
かけうどん	●		●												●	●								●
ミニ温うどん	●		●												●	●								●
ミニ温そば	●		●	●											●	●								●
<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	▲	▲	●						▲	▲					▲	●	▲	▲	▲			▲		▲
たこわさび			●																					●
きゅうり一本漬け			●							●														●
冷奴			●																					●
枝豆																								●
<b>デザート</b>																								
バナナアイス		●																						●
マンゴパルフェ	●	●	●																					●
抹茶アイス	●		●																					●
季節のシャーベット(りんご)	▲	●																					●	
抹茶アイスわらび餅	●		●																					●
抹茶パルフェ	●	●	●																					●
<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	●	●	●																					●

**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。