



# アレルギー表示一覧表

# フェア・宴会メニュー



2018年 1月 26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	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	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>フェアメニュー</b>																											
サーモン炙りたたきネギポン酢		●	●	●		▲	▲						●	▲	●	▲	●	▲	▲					▲			▲
牛ーロステーキ			●											●				●	▲	▲				●			
サクッと小海老天ぷら		●	●	●		●												●									
赤海老のカクテルシュリンプ		●	●	●		●												●					●	●			
小海老のアヒージョ(パケット添え)			●			●												●									
チーズたっぷりカニケサディア		●	●	●		●												●					●	●			
小海老ワンタンパリッパリ揚げ		●	●	●		●												●		●							
濃厚かに味噌バーニヤカウダ		●	●	●		●												●									
出し巻き卵のこぼれずわいイクラかけ		●	●	●		●				●								●									
かにレタスチャーハン		●	●	●		◆	◆	◆	◆	●							◆	◆	●	●	●						
イクラおろし			●							●								●									
炙り寒ブリにぎり 3貫			●															●									
寒ブリお造り		▲	▲	●		▲	▲							▲		▲	▲	●	▲	▲			▲			▲	
あん肝ポン酢		▲	▲	▲		▲	▲							▲		▲	▲	▲	▲	▲			▲			▲	
カキフライ		●	●	●		▲																	●	●			
まぐろユッケ		●	▲	●														●					●			●	
たたきまぐろのカルパッチョ		●	●	●														●					●				
まぐろ造り		▲	▲	●		▲	▲							▲		▲	▲	●	▲	▲			▲			▲	
ローストビーフサラダ 玉ねぎソース添え		●	●	●										●				●					●	●			
ブリブリ海老チリマヨネーズ		●	●	●		●												●					●				
豆乳豆腐の冷奴			●															●									
馬刺し			●															●									
牛ｽｼ煮込み			●	●										●		●	●									●	
炙り明太子			●															●									
特選ちゃんこ鍋		●	▲	●		●												●	●	●		●	●			●	
もつ鍋			●															●					●			●	
ｽのちゃんぽん麵		●	●	●														●									
ｽのうどん		●	●	●																							
<b>デザート</b>																											
シンプル・バニラアイス		●																									
シンプル・抹茶アイス		▲	●																●								
シンプル柚子シャーベット		●	●																●								
チョコレートブラウニーパフェ		●	●	●										●				●									
フォンダンショコラとバニラアイス		●	●	●														●									
ほろにが抹茶アイス		▲	●																●								
ほろにが抹茶とわらび餅あんみつ		▲	●																●								
尾崎店 パースディプレゼント(ケーキ)		●	●	●														●					●				

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	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	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>宴会コース</b>																												
17秋冬 里山コース		●	●	●					●									●	●	●								
17秋冬 たんぽぽコース(鍋なし)		●	●	●					●					●				●	●	▲				●				
17秋冬 白樺コース(ちゃんこ鍋)		●	●	●				▲	▲	●				▲				●	●	●			●				●	
17秋冬 白樺コース(もつ鍋)		●	●	●				▲	▲	●				●				●	▲	●	●			●	▲		●	
17秋冬 鶏づくしコース(鍋なし)		●	●	●				▲	▲	●				▲				●	▲	●	●	▲		●	▲		●	
17秋冬 特選しゃぶコース(しゃぶ鍋)		●	●	●				▲	▲	●				▲				●	●	●	●			●	▲		●	
17秋冬 特選雲仙しまばら鶏コース(ちゃんこ鍋)		●	●	●				▲	▲	●				▲				●	▲	●	▲			●	▲		●	
17秋冬 特選海鮮鍋コース(ちゃんこ鍋)		●	●	●				▲	▲	●				▲				●	▲	●	●			●	▲		●	
17秋冬 ブリしゃぶ鍋コース		●	●	●				▲	▲	●				●				●	●	●	▲			●	●		●	
宴会 鯛姿造り(オプション)		▲	▲	●				▲	▲	●				▲				▲	▲	●	▲			▲		▲	▲	

### 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。  
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。



# アレルギー表示一覧表

# ドリンクメニュー



2018年 1月 26日 改訂

No. 4

料理メニュー	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いわし	いくら	オレンジ	牛肉	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まいたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
<b>カクテル</b>																									
カシオレ・オンザ・アップルマンゴー										●															
カシスソーダ																									
カシスウーロン																									
カシスオレンジ										●															
カルアミルク		●																							
キューバリバー																									
シャンディー・ガフ																									
ジントニック																									
ジンパック																									
ジンライム																									
ソルティドック																									
チャイナブルー										●											●				
ビーチウーロン																					●				
ビーチソーダ																					●				
ファジーネーブル										●											●				
フレーバージントニック(柚子)																					●				
ベリースカッシュ・オンザ・ベリー	▲	▲	▲											▲											
モスコミュール																									
ライチソーダ																					●				
温州みかんのスクリュードライバー										●															
巨峰カルピスソーダ		●													●										
<b>酎ハイ・サワー</b>																									
ウーロンハイ																									
カシスマッコリ			●																						
カルピスマッコリ		●	●											●											
カルピス酎ハイ		●												●											
ごろごろマンゴー酎ハイ										●															
すだちのサワー																									
はちみつゆず酎ハイ																									
はちみつ柚子マッコリ			●																						
ビーチマッコリ			●																		●				
マッコリ(ストレート)			●																						
ライムサワー(生ライム付)																									
温州みかん酎ハイ										●															
生つぶしキウイ酎ハイ											●														
生つぶしトマト酎ハイ																					●				
生搾りオレンジ酎ハイ										●															
生搾りグレープフルーツ酎ハイ																									
生搾りレモン酎ハイ																									
野いちごマッコリ			●																						
野いちご酎ハイ																									
レモン酎ハイ																									

**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	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いわし	いくら	オレンジ	牛肉	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まいたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
<b>フェアーディング</b>																									
南部美人(特別純米酒)																									
久保田 萬寿										●															
久保田 千寿																									
神聖純米吟醸																									
古都千年純米酒																									
玉の光純米吟醸酒「魂」																									
京姫山田錦大吟醸「匠」																									
澤屋まつもと守破離 純米酒																									
スパークリングウォーター(酢だち)																									
スパークリングウォーター(ライム)																									
スパークリングウォーター(レモン)																									
スパークリングウォーター(オレンジ)										●															
ペプシコーラ																									
ウーロン茶																									
ジンジャーエール																									
グレープフルーツジュース																									
マンゴージュース																									
オレンジジュース										●															
アイスコーヒー			●																						
カルピス(ソーダ)			●																						
カルピス(ウォーター)			●																						
<b>ノンアルコールドリンク</b>																									
生つぶしキウイソーダ																									
生つぶしトマトソーダ																							●		
ごろごろマンゴーソーダ																									
ゆずジンジャー																									
温州みかんフィズ																									
サラダガ・クーラー																									
すだちスカッシュ																									
のんある梅酒																									
プリンセスオレンジ																									
ブルーレモネード																									
マンゴーQueenオレンジ																									
マンゴーラッシー																									
モヒートミントニック			●																						

**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・スバゲティ」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、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。