

# アレルギー表示一覧表

# グランドメニュー



2018年 3月 26日 改訂

No. 1

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	かに	あわび	いくら	オレノジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
<b>串焼き</b>																										
串焼き盛り合わせ				●												●	●									
もも串			●													●	●									
ねぎ間串			●													●	●									
せせり串			●													●	●									
砂ずり串																●										
鶏皮串																●										
つくね串		●	●	●												●	●									
<b>鶏</b>																										
島原 骨付き一本焼き鶏			●													●	●									
メ炒飯																●	●									
メ雑炊		●	●													●	●									
阿波尾鶏のたたきネギまみれ																●	●									
チキン南蛮		●	●	●												●	●					●	●			
<b>オリジナル料理</b>																										
浪速のとんべい焼き		●	●	●												●	●	●		●	●					
生麩の二色田楽		▲	▲	●												●	●									●
山羊とろろお好み焼き		●	●	●												●	●			●	●					
<b>定番料理</b>																										
ポテフライ		●														●	●					●				
こだわり鶏唐揚げ			●	●												●	●									
するめの天ぷら		●	●	●	▲	▲	▲	●					▲	▲	▲							●		▲	●	
なんこつの唐揚げ			●	●												●	●									
砂ずり唐揚げ		●	●	●												●	●									●
手作り 出し巻き玉子		●	●													●	●									
黒豚鉄板餃子			●	●												●	●									●
豚はらみ炭火焼き鉄板			●	●												●	●						●			
あぶら揚げ			●	●												●	●									
茄子と豆腐の揚げだし			●	●												●	●									
アボカドコロッケ		●	●	●							●					●	●									
ふっくら鶏天ぷら		●	●	●												●	●					●				
ごぼう唐揚げ			●	●												●	●									
特大ほっけ開き			●	●												●	●									
海鮮天ぷら盛合せ		●	●	●												●	●									
<b>チーズ・クリーム</b>																										
チーズたっぷりイタリアンピザ			●	●												●	●									
北海道ポテトチーズもち			●	●												●	●									
ポテトチーズ焼き		●	●	●								▲			▲	▲	●									
ほくほくじゃがバター			●													●	●									

**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。

料理メニュー	原材料	卵	乳	小麦	そば	花生	かに	あわび	いくら	オレノジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
<b>海鮮</b>																										
お造り5品盛合せ				●			●		●						●	●										
お造り3品盛合せ				●			●								●	●										
ハマチのお造り		▲	▲	●			▲	▲				▲			▲	▲	▲	▲					▲		▲	
サーモンのお造り		▲	▲	●			▲	▲				▲			▲	▲	▲	▲					▲		▲	
いかのお造り		▲	▲	●			▲	▲				▲			▲	▲	▲	▲					▲		▲	
いかの一夜干し 七味マヨネーズ		●							●							●	●						●		●	
<b>一品・おつまみ</b>																										
焼き上げ枝豆																	●									
茹でたて枝豆																	●									
たたき胡瓜				●												●										●
たこわさ				●												●										
長茄子丸ごと1本漬け				●												●										
えいひれの炙り		●														●							●		●	
子持ちししゃも		●														●							●			
函館産いかの塩辛									●																	
<b>野菜料理</b>																										
トマトスライス濃塩添え																	●							●		●
じゃが芋バリバリサラダ		●	●	●													●						●	●		●
大根と水菜のじゃこサラダ				●												●										
豆腐サラダ 胡麻ドレッシング添え		●	▲	●					▲	▲			▲		▲	▲	▲	▲					▲		●	●
つんつんポテトサラダ		●	●	●							●				●	●	●	●					●		●	●
<b>ごはん・釜飯</b>																										
鶏五目釜飯				●												●	●	●					●			
風流竹筒そば				●	●											●	●	●					●			
昔ながらの焼きそば				●	●								●			●	●	●					●			
ミニラーメン		●	●	●												●	●	●					●		●	
明太うどんしそ風味		●	●	●												●	●	●					●	●		
明太子茶漬け		▲	▲	●												●	●	●					●		●	
鮭茶漬け		▲	▲	●												●	●	●					●		●	
梅茶漬け		▲	▲	●												●	●	●					●		●	
おにぎり 梅																●	●	●					●		●	
おにぎり 鮭																●	●	●					●		●	
おにぎり 明太子																●	●	●					●		●	
ご飯セット				●												●	●	●								
ごはん単品				●												●	●	●								
味噌汁単品		▲	▲	▲						▲	▲				▲	▲	▲	▲					▲		▲	▲

**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、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。

# アレルギー表示一覧表

# フェア・宴会メニュー



2018年 3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	いわし	いくら	オレンジ	キウイ	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>フェアメニュー</b>																									
桜エビチーズカリカリ		●	●				●																		
小海老チリソース鉄板		●	●				●									●	●	●							
カニクリームコロッケ		●	●	●			●	●								●	●					●	●		
海老とサーモンの生春巻き		●	●				●					●			●										
熱々チーズの海老串かつバケット添え		●	●				●									●									
単品 海老串		●	●				●									●									
サーモン炙りたたきネギポン酢		●	●				▲	▲			●		▲		●	▲	▲	▲				▲			▲
牛一ロステーキ			●										●				▲	▲							
サクッと小海老天ぷら		●	●				●									●									
赤海老のカクテルシュリンプ		●	●				●									●						●	●		
小海老のアーヒージョ(バケット添え)			●				●									●									
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ャカウダ		●	●				●									●									
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			●													●									
牛シ煮込み			●										●			●									●
炙り明太子			●													●									
特選ちゃんこ鍋		●	▲	●			●									●	●	●			●	●			●
もつ鍋			●										●			●						●			●
アのちゃんぽん麺		●	●													●						●			
アのうどん			●																						

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	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
<b>宴会コース</b>																										
18春夏 里山コース		●	●	●					●								●	●	●							
18春夏 たんぼぼコース(鍋なし)		●	●	●					●					●		●	●	●					●			
18春夏 白樺コース(ちゃんこ鍋)		●	●	●				▲	▲				▲		●	▲	●	●				●	●		●	
18春夏 鶏づくしコース(鍋なし)		●	●	●				▲	▲				▲		●	▲	●	●	▲			●	▲		●	
18春夏 特選雲仙しまばら鶏の白湯		●	●	●				▲	▲				▲		●	▲	●	●	▲			●	▲		●	
18春夏 特選牛ステーキコース		●	●	●				▲	▲				●		●	▲	●	●	▲			●	●		●	
17秋冬 里山コース		●	●	●					●						●	●	●	●					●			
17秋冬 たんぼぼコース(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(白湯)		●	●	●				▲	▲				▲		●	▲	●	●	▲			●	▲		●	
17秋冬 特選海鮮鍋コース(ちゃんこ鍋)		●	●	●				▲	▲				▲		●	▲	●	●				●	▲		●	
17秋冬 プリしずぶ鍋コース		●	●	●				▲	▲				▲		●	▲	●	●	▲			●	▲		●	
宴会 鯛姿造り(オプション)		▲	▲	●				▲	▲				▲		▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲	
<b>デザート</b>																										
苺パフェ		●	●	▲													●						●			
苺のミルクフィールパイ		●	●	●												●							●			
そのまんま苺		●	●																							
アイスプリンバニラアイスのせ		●	●	▲									▲		▲	▲	▲	▲				▲	▲	▲		▲
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		▲	●																							
尼崎店 バースディプレゼント(ケーキ)		●	●	●																						

### 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。

### \*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。

### 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



