メニュー別アレルゲン情報

北海道_秋フェア

商品開発部門確認日：2025/8/22　　知財表示管理室：2025/8/22　　①

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す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）、お好みでご使用いただく調味料（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。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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	秋フェア	北海道産　サンマ刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	秋フェア	北海道産サンマ握り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	秋フェア	オオズワイガニ姿	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	秋フェア	花咲ガニ鉄砲汁	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_ランチ

商品開発部門確認日：2025/6/20　　知財表示管理室：2025/6/20

①

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す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）、お好みでご使用いただく調味料（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。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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	ランチ御膳	北海道名物豚丼	－	－	●	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－
2	ランチ御膳	北海道名物豚丼と蕎麦セット	－	－	●	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－
3	ランチ御膳	穴子1本と海老野菜天丼	●	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
4	ランチ御膳	穴子1本と海老野菜天丼と蕎麦セット	●	－	●	●	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
5	ランチ御膳	特選彩り海鮮丼	●	●	●	－	●	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	●	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
6	ランチ御膳	特選彩り海鮮丼と蕎麦セット	●	●	●	●	●	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	●	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
7	ランチ御膳	豪華海鮮丼の北海道御膳	●	●	●	●	●	●	－	－	－	●	●	－	－	－	－	●	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
8	ランチ御膳	刺身盛り合せと蕎麦御膳	●	－	●	●	●	●	－	－	－	●	－	－	－	－	－	●	●	●	●	－	●	－	－	－	●	●	－	－
9																														
10	ランチ定食	生姜焼き定食	－	－	●	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	●	－	－	－	●	－	－	－
11	ランチ定食	おろしカツ煮定食	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－
12	ランチ定食	たれザンギ定食	－	－	●	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	●	●	－	－	－	－	－	●	●	－	－
13	ランチ定食	ほっけ定食	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
14	定食セット　蕎麦	蕎麦のみ	－	－	●	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
15	トッピング	生玉子	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
16	トッピング	茶碗蒸し	－	－	●	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
17	トッピング	シーザーサラダ	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	●	－	－	－	●	－	－	－
18	トッピング	ザンギ1個	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	●	－	－	－	－	－	－	●	－	－
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_小鉢

商品開発部門確認日：2025/7/24　　知財表示管理室：2025/7/24　　①

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す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）、お好みでご使用いただく調味料（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。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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	小鉢	ゆめの大地豚の冷しゃぶ	－	－	●	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	●	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－
2	小鉢	とらふぐ皮柚子ポン酢ジュレ	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
3	小鉢	冷やし合鴨カツ	－	－	●	－	●	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
4	小鉢	帆立ひもチャンジャ	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_冬宴会

商品開発部門確認日：2025/9/17　　知財表示管理室：2025/9/17

①

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す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）、お好みでご使用いただく調味料（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。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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	WEB限定コース	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	WEB限定コース	刺身3種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	WEB限定コース	スモーク鮭皮焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
4	WEB限定コース	ゆめの大地豚しゃぶしゃぶ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
5	WEB限定コース	ザンギとほっけ唐揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
6	WEB限定コース	じゃがいもセイロ蒸し	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
7	WEB限定コース	〆のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8																														
9	満喫コース	数の子ニシン	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
10	満喫コース	コーンポテトサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
11	満喫コース	刺身3種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	満喫コース	北海特選石狩鍋	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	満喫コース	ザンギと枝豆	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
14	満喫コース	スモーク鮭皮焼きと室蘭やきとり	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
15	満喫コース	〆の味噌バターラーメン	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16																														
17	北海道コース	数の子ニシン	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
18	北海道コース	ラーメンサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
19	北海道コース	刺身4種	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	北海道コース	北海寄せ鍋	●	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
21	北海道コース	蒸しズワイ蟹	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	北海道コース	カニクリームコロッケと北海道産魚のから揚げ	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
23	北海道コース	かにみそとスティック野菜	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	北海道コース	〆のイカ肝ごく旨うどん	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25																														
26	厳選コース	数の子ニシン	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
27	厳選コース	生ズワイ刺身	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	厳選コース	刺身4種	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	厳選コース	道産さくら牛とゆめの大地豚のすき焼き鍋	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
30	厳選コース	天ぷら4種	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31	厳選コース	ウニつまみ寿司	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
32	厳選コース	スモーク鮭皮焼きとレーズンバター	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
33	厳選コース	〆のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
34	厳選コース	夕張メロンカタラーナ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
35																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_冬宴会

商品開発部門確認日：2025/9/17　　知財表示管理室：2025/9/17　　②

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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
36	極みコース	前菜2種	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
37	極みコース	天然ミナミマグロつまみ寿司	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
38	極みコース	ゆめの大地豚の紙鍋	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
39	極みコース	刺身5種	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
40	極みコース	蝦夷あわびステーキ	-	-	●	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
41	極みコース	蒸しズワイ蟹	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
42	極みコース	天ぷら５種	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
43	極みコース	かにといくらの箱寿司	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44	極みコース	夕張メロンカタラーナ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
45																														
46																														
47																														
48																														
49																														
50																														
51																														
52																														
53																														
54																														
55																														
56																														
57																														
58																														
59																														
60																														
61																														
62																														
63																														
64																														
65																														
66																														
67																														
68																														
69																														
70																														
71																														
72																														
73																														
74																														
75																														
76																														
77																														
78																														
79																														
80																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_グランドメニュー

商品開発部門確認日：2025/4/17　　知財表示管理室：2025/4/18

①

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す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）、お好みでご使用いただく調味料（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。　・アレルゲン「マカダミアナッツ」が含まれているかは、現在確認中でございます。
・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。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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	刺身	豪華刺身10種盛り合わせ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
2	刺身	彩り刺身7種盛り合わせ	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
3	刺身	いかソーメン	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
4	刺身	まぐろ赤身刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
5	刺身	うに刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
6	刺身	サーモンと紅鮭ルイベ味比べ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
7	刺身	ほたて刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
8	刺身	活蝦夷アワビ刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
9	刺身	北海道産白身魚昆布〆刺身	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
10	刺身	生ズワイがに刺身	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
11	逸品	道産いかの薩摩揚げ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
12	逸品	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
13	逸品	冷やしトマト	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
14	逸品	漬物盛り合わせ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
15	逸品	いぶりがっことクリームチーズ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
16	逸品	かにみそ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
17	逸品	親子ニシン	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
18	逸品	レーズンバター	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
19	サラダ	名物ラーメンサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
20	サラダ	名物ラーメンサラダハーフ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
21	サラダ	海の恵み海鮮サラダ	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	／	-	-	●	-	-	-
22	サラダ	大地の恵みもろこしサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	／	-	-	●	-	-	-
23	サラダ	かにたっぷりシーザーサラダ	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	／	-	-	●	-	-	-
24	かに	蒸しタラバがに	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
25	かに	蒸しタラバがに（ハーフ）	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
26	かに	蒸しズワイがに	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
27	かに	蒸しタラバがに・ズワイがに盛り合わせ	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
28	かに	北海道産　茹で毛がに姿	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
29	かに	かにシューマイ	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
30	煮・焼き	生ズワイと北海タコしゃぶしゃぶ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	／	-	-	-	●	-	-
31	煮・焼き	かに味噌甲羅焼き	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
32	煮・焼き	エイヒレ炙り焼き	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
33	煮・焼き	イカ開き炙り焼き	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
34	煮・焼き	厚切りラムランプの陶板焼き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
35	煮・焼き	ほっけの開き	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-

メニュー別アレルゲン情報

北海道_グランドメニュー

商品開発部門確認日：2025/4/17　知財表示管理室：2025/4/18　②

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

	メニューカテゴリ	メニュー名	特定原材料								特定原材料に準じるもの																			
			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
36	煮・焼き	ほっけの開き半身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
37	煮・焼き	帆立のチーズ焼き	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
38	煮・焼き	水たこの塩炙り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
39	煮・焼き	串焼き盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	／	-	-	-	-	-	-
40	煮・焼き	鶏つくね	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	／	-	-	-	-	-	-
41	煮・焼き	室蘭やきとり	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	／	-	-	-	-	-	-
42	煮・焼き	鶏ねぎま	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	／	-	-	-	-	-	-
43	揚げ	北海道定番！たれザンギ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	／	-	-	-	●	-	-
44	揚げ	ポテトフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
45	揚げ	北海道産玉ねぎの天ぷら	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
46	揚げ	海老と穴子の天ぷら	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
47	揚げ	ズワイカニとホタテの天ぷら	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
48	揚げ	かに入りクリームコロッケ	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	／	-	-	-	●	-	-
49	肴・逸品	ホクホクじゃがバター いかの塩辛添え	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
50	肴・逸品	北海道ソーセージ盛合わせ	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	／	-	-	-	-	-	-
51	肴・逸品	ジンギスカン鉄板焼き	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
52	肴・逸品	コーンバター	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
53	肴・逸品	厚焼き玉子かに餡いくらおろし	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
54	肴・逸品	貝風呂	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	／	-	-	-	-	-	-
55	肴・逸品	〆のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
56	肴・逸品	ラムしゃぶしゃぶ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	／	-	-	●	●	-	-
57	肴・逸品	活蝦夷アワビの陶板焼き	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
58	肴・逸品	北海道産ホタテと野菜の鉄板焼き	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
59	飯	いくら丼	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
60	飯	うに・いくら丼	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
61	飯	かに・いくら丼	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
62	飯	握り　極み6貫	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
63	飯	かにといくらの箱寿司	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
64	飯	たっぷりコーンとホタテのチャーハン	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
65	飯	〆の味噌バターコーンラーメン	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	／	-	-	-	●	-	●
66	飯	いくら茶漬け	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	／	-	-	-	●	-	-
67	飯	鮭茶漬け	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	●	-	-	／	-	-	-	●	-	-
68	飯	いくらおにぎり	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
69	飯	鮭おにぎり	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
70	デザート	黒蜜きなこのティラミス	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	●	-	-
71	デザート	バニラアイス	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
72	デザート	小豆抹茶アイス	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
73	デザート	夕張メロンのカタラーナ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
74																														
75																														
76																														
77																														
78																														
79																														
80																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_ほたてチーズ焼き（クーポン販売）

商品開発部門確認日：2025/7/8　　知財表示管理室：2025/7/8　　①

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す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）、お好みでご使用いただく調味料（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。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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	焼き物	帆立チーズ焼き	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
2																														
3																														
4																														
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_日替わりランチ

商品開発部門確認日：2025/7/17　　知財表示管理室：2025/7/17　　①

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す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）、お好みでご使用いただく調味料（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。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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	日替わりランチ	鱈の黒酢あんかけ定食	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	日替わりランチ	チキン南蛮定食	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
3	日替わりランチ	ラーメンサラダとネギトロ小丼	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
4	日替わりランチ	ミックスフライ定食	●	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-
5	日替わりランチ	カレーライスコロッケ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	●	●	●	-	-	-	●	●	-	-
6	日替わりランチ	穴子一本ネギトロ丼	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	日替わりランチ	鮪漬け丼	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8																														
9	蕎麦セット	蕎麦のみ	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_生さんま塩焼き

商品開発部門確認日：2025/9/22　　知財表示管理室：2025/9/22　　①

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す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）、お好みでご使用いただく調味料（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。
・販売店舗：溝の口店・東京オペラシティ店・川崎駅前店・横浜天理ビル店・人形町店・大崎ゲートシティ店・飯田橋駅前店・渋谷駅前店・八王子店・津田沼駅前店・国分寺南口駅前店・カレッタ汐留店・新宿西口店・北千住駅前店・秋葉原電気街北口店・大宮西口店・武蔵小杉タワープレイス店

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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	秋刀魚　さんま	生さんま塩焼き	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_2次会コース

商品開発部門確認日：2025/9/24　　知財表示管理室：2025/9/24　　①

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す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）、お好みでご使用いただく調味料（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。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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	2次会コース	小鉢	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	2次会コース	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	2次会コース	サーモンカルパッチョ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-
4	2次会コース	ポテトフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	2次会コース	ザンギ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-
6	2次会コース	しじみ味噌汁	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_冬単品鍋

商品開発部門確認日：2025/9/24　　知財表示管理室：2025/9/24　　①

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す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）、お好みでご使用いただく調味料（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。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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	厳選鍋	北海特選石狩鍋	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	自慢の〆	ぞうすい（北海特選石狩鍋）	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	自慢の〆	ラーメン（北海特選石狩鍋）	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	自慢の〆	うどん（北海特選石狩鍋）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5																														
6	厳選鍋	北海寄せ鍋	●	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
7	自慢の〆	ぞうすい（北海寄せ鍋）	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	自慢の〆	ラーメン（北海寄せ鍋）	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	自慢の〆	うどん（北海寄せ鍋）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	自慢の〆	イカ肝コク旨うどん（北海寄せ鍋）	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_横浜スカイビル_グランドメニュー_20240801

商品開発部門確認日：2024/10/7　　知財表示管理室：2024/10/7　　①

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す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）、お好みでご使用いただく調味料（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。　・アレルゲン「マカダミアナッツ」が含まれているかは、現在確認中でございます。
・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。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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	刺身	本鮪赤身刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
2	揚	出汁香る　ごぼうチップ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
3	蒸し	かにシューマイせいろ蒸し	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	／	-	-	-	-	-	-
4	甘味	アイス（小豆抹茶）	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
5	甘味	アイス（赤肉メロン）	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
6	甘味	アイス（バニラ）	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
7	蟹	蒸し　タラバがに	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
8	蟹	蒸し　タラバがに（ハーフ）	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
9	蟹	蒸し　ズワイがに	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
10	揚	道産玉葱の天ぷら	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	／	-	-	-	-	-	-
11	逸品	つぶ貝の辛味噌あえ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
12	甘味	レアチーズケーキ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	●	-	-
13	刺身	豪華十種	●	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
14	刺身	彩り七種	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
15	刺身	生サーモン刺	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
16	刺身	烏賊ソーメン	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
17	刺身	活ホタテ刺	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
18	刺身	旬のうに多彩美食	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	／	-	-	-	-	-	-
19	寿司	北の極み６貫	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
20	寿司	北海にぎり　十二貫	●	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
21	寿司	北海にぎり　八貫	●	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
22	サラダ	三浦野菜盛り合わせ（温スタイル）	-	-	●	-	●	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
23	サラダ	三浦野菜盛り合わせ（冷スタイル）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
24	サラダ	北海道発祥 ラーメンサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
25	サラダ	北海道発祥 ラーメンサラダ（ハーフ）	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
26	サラダ	特製うにドレッシングの　北海玉葱サラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	／	-	-	-	-	-	-
27	サラダ	釧路産昆布を使った　昆布塩レタスサラダ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
28	サラダ	ＨＯＴポテトサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
29	蒸し	”北海道産じゃがいも使用”　じゃがバター	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
30	蒸し	黄金色の焼き玉葱	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
31	焼	真ほっけ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
32	焼	帆立焼き	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
33	焼	エイヒレ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
34	焼	烏賊炙り焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
35	揚	ご当地ダレ仕込みの”ザンギ”	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	／	-	-	●	-	-	-

メニュー別アレルゲン情報

北海道_横浜スカイビル_グランドメニュー_20240801

商品開発部門確認日：2024/10/7　　知財表示管理室：2024/10/7　　②

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			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
36	揚	ポテトフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
37	揚	季節の天麩羅盛り合わせ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
38	揚	蟹クリームコロッケ	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
39	煮・炒め	熟成豚のオーブン焼き	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	／	-	-	-	-	-	●
40	煮・炒め	煮込みジンギスカン	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	●	-	-	-
41	煮・炒め	鶏もも肉の塩糀焼き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	／	-	-	-	-	-	-
42	煮・炒め	北海道ソーセージ盛り合わせ	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	／	-	-	-	-	-	-
43	酪農	山わさびが効いた　和風モッツァレラのカプレーゼ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
44	酪農	まるごと道産カマンベールのチーズフォンデュ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	／	-	-	-	-	-	-
45	逸品	烏賊の塩辛	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
46	逸品	出し巻玉子	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
47	逸品	アボカドのうにダレ掛け	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	／	-	-	-	-	-	-
48	食事	かにチャーハン	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
49	甘味	北海道産小豆のぜんざい	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
50	甘味	北海道ｿﾌﾄｸﾘｰﾑ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
51																														
52																														
53																														
54																														
55																														
56																														
57																														
58																														
59																														
60																														
61																														
62																														
63																														
64																														
65																														
66																														
67																														
68																														
69																														
70																														
71																														
72																														
73																														
74																														
75																														
76																														
77																														
78																														
79																														
80																														