

## 北海道\_ランチ

知財表示管理室：2025/6/20

①

・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・混入の場合がございます。

・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）のお好みでご利用いただく調味料（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。

[illegible]

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）、お好みでご利用いただく調味料（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。

※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し			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	とらふく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																														

## 北海道\_冬宴会

知財表示管理室：2025/9/17

①

・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。

・お客様のお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）のお好みでご利用いただく調味料（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。

[illegible]

## メニュー別アレルギー情報

北海道\_冬宴会

商品開発部門確認日：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	夕張メロンカスターナ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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）、お好みでご利用いただく調味料（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	やまいち	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メ刺身	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
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	大地の恵みもちろこしサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	/	-	-	●	-	-	-
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	生ズワイと北海道タコしゃぶしゃぶ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	●	-	-
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

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

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

特定原材料	特定原材料に準じるもの
-------	-------------

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	スカンディ 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	メのうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
56	肴・逸品	ラムしゃぶしゃぶ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	●	●	-	-
57	肴・逸品	活蝦夷アツビの陶板焼き	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
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	メ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	黒蜜きなこのディラミス	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	●	-	-
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																														



## 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

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）、お好みでご利用いただく調味料（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。

[illegible]



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）、お好みでご利用いただく調味料（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。

		※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し	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																														

## 北海道\_冬单品鍋

知財表示管理室：2025/9/24

①

・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。

・お客様のお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）のお好みでご利用いただく調味料（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。

			※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し		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	自慢のメ	ぞうすい（北海特選石狩鍋）	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
3	自慢のメ	ラーメン（北海特選石狩鍋）	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
4	自慢のメ	うどん（北海特選石狩鍋）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
5																																
6	厳選鍋	北海寄せ鍋	●	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-		
7	自慢のメ	ぞうすい（北海寄せ鍋）	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
8	自慢のメ	ラーメン（北海寄せ鍋）	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
9	自慢のメ	うどん（北海寄せ鍋）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10	自慢のメ	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	やまいち	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 タラバかに	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-	-
8	蟹	蒸し タラバかに（ハーフ）	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-	-
9	蟹	蒸し スワイかに	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-	-
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	鳥賊ソーメン	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	／	-	-	-	-	-	-	-
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	鳥賊炙り焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	／	-	-	-	●	-	-	-
35	揚	ご当地グルメ仕込みの“ザンギ”	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	／	-	-	-	●	-	-	-

## メニュー別アレルギー情報

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

②

※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し

特定原材料

特定原材料に準じるもの

[illegible]

## 北海道\_小鉢

商品開発部門確認日：2025/10/23

知財表示管理室：2025/10/23

①

・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判断下さい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。

[illegible]

## 北海道\_冬フェア

知財表示管理室：2025/11/7

①

・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）、お好みでご利用いただく調味料（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。

[illegible]