

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せ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。・アレルギー「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	くま	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（バナナ）	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	ご当地おし仕込みの“ザンギ”	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-

