メニュー別アレルゲン情報

北海道_ランチ（豚丼 肉増量）

商品開発部門確認日：2026/7/7　　知財表示管理室：2026/7/7　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																		
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	丼(肉増量)	北海道名物 豚丼	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
2																														

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	卵	かに	小麦	そば	落	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	京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	おろしカツ定食	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
12	ランチ定食	たれサンギ定食	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-
13	ランチ定食	ほぉ定食	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	茶鮑蒸し	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	トッピング	シーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
18	トッピング	サンギ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_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	鯖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	鮭西け丼	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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_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_夏宴会

商品開発部門確認日：2026/5/26　　知財表示管理室：2026/5/26　　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	満喫コース	数の子ニシン	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
2	満喫コース	コーンポテトサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
3	満喫コース	刺身3種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	満喫コース	タラバ蒸し出汁で食べる炒めの大地豚しゃぶしゃぶ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
5	満喫コース	ザンギと枝豆	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
6	満喫コース	スモーク鮭皮焼きと季節やきとり（豚肉使用）	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
7	満喫コース	〆のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8																														
9	北海コース	数の子ニシン	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
10	北海コース	ラーメンサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
11	北海コース	刺身4種	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	北海コース	タラバ蒸し出汁で食べる炒めの大地豚とろんしゃぶしゃぶ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-
13	北海コース	オオズワイ蟹	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	北海コース	クリームコロッケ（かに入り）	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
15	北海コース	ホタテの炙れ焼き	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16	北海コース	〆の雑炊	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17																														
18	厳選コース	数の子ニシン	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
19	厳選コース	生ズワイ刺身	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	厳選コース	刺身4種	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	厳選コース	さくらビーフと炒めの大地豚のすき焼き鍋	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
22	厳選コース	天ぷら4種	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	厳選コース	かにみそとスティック野菜	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	厳選コース	スモーク鮭皮焼きレーズンバター	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	厳選コース	〆のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	厳選コース	夕張メロンカタラーナ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
27																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_横浜スカイビル店_グランドメニュー

商品開発部門確認日：2026/5/28　　知財表示管理室：2026/5/28　　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	刺身	サーモン刺	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	刺身	鳥刺ソーメン	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	刺身	活ホタテ刺	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	刺身	うに多彩美食	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
5	刺身	鮭赤身刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	サラダ	三浦野菜盛り合わせ（温スタイル）	-	-	●	-	●	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-	-	-
7	サラダ	三浦野菜盛り合わせ（冷スタイル）	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
8	サラダ	北海道発祥　ラーメンサラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
9	サラダ	北海道発祥ラーメンサラダ（ハーフ）	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
10	サラダ	うにドレッシングの北海玉葱サラダ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
11	サラダ	昆布塩レタスサラダ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	サラダ	HOTポテトサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-
13	蒸物	"北海道産じゃがいも使用"じゃがバター	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	焼物	黄金色の焼き玉飯	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	焼物	炭ほっけ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16	焼物	帆立焼き	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	焼物	エイヒレ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
18	揚物	ご当地外し仕込みの"サンギ"	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-
19	揚物	若生玉葱の天ぷら	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	揚物	ポテトフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	揚物	季節の天婦羅盛り合わせ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	揚物	蟹クリームコロッケ	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	揚物	出汁香る　ごぼうチップ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	かにシューマイせいろ蒸し	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	焼物	熟成豚のオーブン焼き	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●
29	蒸物	蒸込みジンギスカン	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-
30	焼物	北海道ソーセージ盛り合わせ	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
31	焼物	鶏もも肉の塩麹焼き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
32	逸品	山わさびが効いた和風モッツァレラのカプレーゼ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
33	逸品	カマンベールのチーズフォンデュ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-
34	逸品	鳥軟骨の唐辛	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
35	逸品	出し巻玉子	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

メニュー別アレルゲン情報

北海道_横浜スカイビル店_グランドメニュー

商品開発部門確認日：2026/5/28　　知財表示管理室：2026/5/28　　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	逸品	アボカドのうにタレ添け	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-
37	飯物	かに・いくら丼	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
38	飯物	ほたて・いくら丼	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
39	飯物	北海4色丼	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
40	飯物	うに・いくら丼	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
41	飯物	いくら丼	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
42	飯物	かにチャーハン	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
43	甘味	北海道産小豆のぜんざい	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44	甘味	レアチーズケーキ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-
45	甘味	北海道ソフトクリーム	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
46	甘味	アイス（バニラ）	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
47	甘味	アイス（小豆抹茶）	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
48	甘味	アイス（赤肉メロン）	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
49																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_うな丼

商品開発部門確認日：2026/6/18　　知財表示管理室：2026/6/18　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、他の食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	うなぎフェア	贅沢うな丼	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
2																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_宴会コース メイン変更（鍋なし）

商品開発部門確認日：2026/7/17　　知財表示管理室：2026/7/17　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	セイロ蒸し（豚）	ゆめの大地豚セイロ蒸し	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
2	セイロ蒸し（牛）	さくらビーフセイロ蒸し	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
3	〆のうどん	冷やしうどん	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
4																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_夜景デートコース

商品開発部門確認日：2026/7/21　　知財表示管理室：2026/7/22　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	夜景デートコース	彩り前菜	－	－	●	－	●	－	●	●	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	●	－
2	夜景デートコース	刺身灯籠盛り	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－
3	夜景デートコース	さくらビーフのすき焼き	－	－	－	－	●	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－
4	夜景デートコース	ホタテとカニの天ぷら	－	－	●	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－
5	夜景デートコース	いくら丼	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－
6	夜景デートコース	夕張メロンカタラーナとバニラアイス	－	－	－	－	●	－	●	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	●	－	－	－	－	－	－	－	－	－
7																															

メニュー別アレルゲン情報

北海道_アニバーサリーコース

商品開発部門確認日：2026/8/14　　知財表示管理室：2026/8/14　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	アニバーサリーコース	レーズンバター	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	アニバーサリーコース	刺身灯籠盛り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	アニバーサリーコース	さくらビーフのすき焼き	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	アニバーサリーコース	オオズワイガニ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	アニバーサリーコース	ホタテとカニの天ぷら	-	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	アニバーサリーコース	彩りちらし	●	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	アニバーサリーコース	スイーツプレート	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●
8																															

メニュー別アレルゲン情報

北海道_女子会コース

商品開発部門確認日：2026/8/14　　知財表示管理室：2026/8/14　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	女子会	前菜	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
2	女子会	刺身灯籠盛り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	女子会	さくらビーフのすき焼き	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
4	女子会	ホタテとカニの天ぷら	-	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
5	女子会	茶碗蒸し	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
6	女子会	蟹ごはん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
7	女子会	スイーツ	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●
8																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_晩酌セット

商品開発部門確認日：2026/10/8　　知財表示管理室：2026/10/8　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	晩酌セット	たらの唐揚げ いぶりがっこチーズ付	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●
2	晩酌セット	珍味3点	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-
3	晩酌セット	刺身（マグロ・サーモン・白身）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

メニュー別アレルゲン情報

北海道_単品なべ

商品開発部門確認日：2026/10/9　　知財表示管理室：2026/10/9　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																					
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	鍋	北海寄せ鍋	●	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-
2	鍋	北海石狩鍋	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
3	自慢の〆	雑炊	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	自慢の〆	うどん	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	自慢の〆	〆のバターラーメン	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6																														

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：2026/10/6　　知財表示管理室：2026/10/6　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	つまみ	カニ味噌やっこ ～カニ魚醤たれで～	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
2	つまみ	北海道産炙りたらこ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	つまみ	北海道産モッツァレラチーズの味噌漬け	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	炙り	北海道産こまい一夜干し	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
5	揚げ物	道産じゃがいものコロッケ ～もろこしタルタルで～	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●
6	つまみ	山わさびポテトサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
7	つまみ	ツブ貝わさび和え	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
8	つまみ	北海道産帆立ひも松前漬け	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
9	つまみ	北海道産昆布のピクルス	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-
10	焼き物	北海道ソーセージ盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
11	揚げ物	北海道いももち	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
12	刺身	豪華刺身10種盛り合わせ	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
13	刺身	彩り刺身7種盛り合わせ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
14	刺身	サーモンと紅鮭ルイベ味比べ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
15	刺身	生ズワイがに刺身	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16	刺身	北海宝枡	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
17	刺身	いかソーメン	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
18	刺身	道産白身3種刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	刺身	まぐろ赤身刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	かに	茹で毛がに姿	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	かに	蒸しタラバがに	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	かに	蒸しタラバがに（ハーフ）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	かに	蒸しズワイがに	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	かに	蒸しタラバがに・ズワイがに盛り	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	かに	かに味噌甲羅焼き	-	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
26	しゃぶしゃぶ	生ズワイと北海タコしゃぶしゃぶ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
27	かに	かにシューマイ	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	サラダ	名物ラーメンサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
29	サラダ	名物ラーメンサラダ（ハーフ）	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
30	サラダ	かにたっぷりシーザーサラダ	-	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	●	-
31	サラダ	海の恵み海鮮サラダ	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-
32	サラダ	大地の恵みもろこしサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-
33	つまみ	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
34	つまみ	冷やしトマト	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
35	つまみ	漬物盛り合わせ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-

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：2026/10/6　　知財表示管理室：2026/10/6　　②

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料									特定原材料に準ずるもの ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。																				
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
36	つまみ	レーズンバター	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
37	揚げ物	道産いかの薩摩揚げ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
38	つまみ	かにみそ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
39	つまみ	いぶりがっことクリームチーズ	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
40	焼き物	エイヒレ炙り焼き	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
41	焼き物	帆立チーズ焼き	-	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
42	焼き物	イカ開き炙り焼き	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
43	焼き物	水たこの塩炙り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44	焼き物	厚切りラムランプの炙り焼き	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
45	焼き物	ほっけの開き	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
46	焼き物	ほっけの開き【半身】	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
47	焼き物	串焼き盛り合わせ6本	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	-
48	焼き物	ねぎま（2本）	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-
49	焼き物	室蘭やきとり （2本）	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
50	揚げ物	北海道定番！たれザンギ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
51	揚げ物	海老と穴子の天ぷら	●	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
52	揚げ物	かに入りクリームコロッケ～かにみそソース添え～	-	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
53	揚げ物	まるごとほっけフライ	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●
54	揚げ物	ズワイがにとホタテの天ぷら	-	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
55	揚げ物	ポテトフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
56	揚げ物	玉ねぎの天ぷら	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
57	揚げ物	じゃがいものザンギ	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
58	焼き物	ジンギスカン鉄板焼き	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
59	つまみ	厚焼き玉子かに餡いくらおろし	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
60	焼き物	イカゴロ陶板焼き	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
61	焼き物	北海道産ホタテと野菜の鉄板焼き	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
62	蒸し物	じゃがバター いか塩辛添え	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
63	食事	コーンとホタテのチャーハン	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
64	食事	メの味噌バターコーンラーメン	-	-	-	-	●	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●
65	食事	かに・いくら丼	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
66	食事	いくら丼	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
67	食事	いくらおにぎり	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
68	食事	鮭おにぎり	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
69	食事	いくら茶漬け	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
70	食事	鮭茶漬け	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
71	食事	ごはん	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
72	汁物	味噌汁	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
73	釜めし	かに＆いくら	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●
74	釜めし	いかめし	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●
75	釜めし	ホタテめし	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●
76	釜めし	かに	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	●	●
77	釜めし	銀しゃり＆いくら	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
78	蒸し物	北海茶碗蒸し(特大)	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
79	蒸し物	かに茶碗蒸し	-	-	●	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
80	蒸し物	ホタテ茶碗蒸し	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-

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：2026/10/6　　知財表示管理室：2026/10/6　　③

※【●】: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									特定原材料に準ずるもの ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。																			
			えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
81	蒸し物	いくら茶碗蒸し	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
82	デザート	ハスカップアイス	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
83	デザート	北海道〆パフェ	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
84	デザート	北海道メロンアイス	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
85	デザート	バニラアイス	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
86	デザート	夕張メロンカタラーナ	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
87	デザート	黒蜜きなこのティラミス	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●
88																														
89																														
90																														
91																														
92																														
93																														
94																														
95																														
96																														
97																														
98																														
99																														
100																														
101																														
102																														
103																														
104																														
105																														
106																														
107																														
108																														
109																														
110																														
111																														
112																														
113																														
114																														
115																														
116																														
117																														
118																														
119																														
120																														
121																														
122																														
123																														
124																														
125																														

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：2026/10/13　　知財表示管理室：2026/10/13　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																				
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	満喫コース	数の子ニシン	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
2	満喫コース	山わさびポテトサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
3	満喫コース	刺身四種盛り合わせ	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	満喫コース	石狩鍋	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	満喫コース	ザンギと枝豆	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●
6	満喫コース	いかしゅうまい	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	満喫コース	味噌バターラーメン	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	満喫コース	抹茶わらびもち	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9																															
10	北海道コース	数の子ニシン	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
11	北海道コース	大地の恵みサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
12	北海道コース	刺身五種盛り合わせ	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
13	北海道コース	北海寄せ鍋	●	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	●	-	-	-	-	-
14	北海道コース	オオズワイガニ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	北海道コース	かに入りクリームコロッケ	-	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
16	北海道コース	ホタテのたれ焼き	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
17	北海道コース	メのうどん	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18	北海道コース	抹茶わらびもち	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
19																															
20	厳選コース	数の子ニシン	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
21	厳選コース	生ズワイ刺身	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	厳選コース	刺身五種盛り合わせ	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
23	厳選コース	さくらビーフとゆめの大地豚のすき焼き鍋	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-
24	厳選コース	天ぷら四種	●	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
25	厳選コース	かにみそとスティック野菜	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
26	厳選コース	いかしゅうまい	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
27	厳選コース	メのうどん	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	厳選コース	抹茶わらびもち	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
29																															
30																															
31																															
32																															
33																															
34																															
35																															

メニュー別アレルゲン情報

北海道_味な旅コース

商品開発部門確認日：2026/10/13　　知財表示管理室：2026/10/15　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	味な旅コース	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
2	味な旅コース	大地もろこしサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
3	味な旅コース	刺身3種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	味な旅コース	ゆめの大地豚しゃぶしゃぶ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●
5	味な旅コース	ザンギと北海道産魚のから揚げ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
6	味な旅コース	ポテトフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
7	味な旅コース	メのうどん	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	味な旅コース	抹茶わらびもち	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
9																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_Web限定 ご馳走コース

商品開発部門確認日：2026/10/15　　知財表示管理室：2026/10/15　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	Web限定 ご馳走コース	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Web限定 ご馳走コース	山わさびポテトサラダ	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Web限定 ご馳走コース	刺身3種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Web限定 ご馳走コース	ゆめの大地豚しゃぶしゃぶ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●
5	Web限定 ご馳走コース	ザンギ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●
6	Web限定 ご馳走コース	ウナギつまみ	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
7	Web限定 ご馳走コース	ポテトフライ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
8	Web限定 ご馳走コース	じゃがいもセイロ蒸し	-	-	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-
9	Web限定 ご馳走コース	メのうどん	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Web限定 ご馳走コース	抹茶わらびもち	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
11																														

メニュー別アレルゲン情報

北海道_小鉢変更

商品開発部門確認日：2026/11/16　　知財表示管理室：2026/11/17　　①

お客様へのお願い　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」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「ピスタチオ」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									特定原材料に準ずるもの　※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、‘26.6.23より掲載順を改定しています。																			
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
1	小鉢	とらふぐ皮ポン酢	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
2	小鉢	岩下の新生姜® 入りにしん酢漬け	●	-	●	-	●	-	●	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
3	小鉢	アジタタキ味噌和え	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-
4																														